



PENGEMBANGAN KASTENGEL DARI BUAH SUKUN

(Artocarpus Altilis Park Fosberg)

SKRIPSI

Oleh:

Heni Siti Junaida

060116A015

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN

UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

2020



PENGEMBANGAN KASTENGEL DARI BUAH SUKUN

(Artocarpus Altilis Park Fosberg)

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Gizi (S.Gz)

Oleh:

Heni Siti Junaida

060116A015

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN

UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

2020

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Desember 2020
Heni Siti Junaida
060116a015

PENGEMBANGAN KASTENGEL DARI BUAH SUKUN (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*)

(60 halaman +7 tabel +5 gambar +6 lampiran)

ABSTRAK

Pendahuluan : Kastengel merupakan kue kering yang berbentuk batang dan memiliki rasa keju. Kastengel biasanya terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Buah sukun sebagai pangan lokal dapat dijadikan sebagai salah satu upaya dalam pengembangan pengolahan buah sukun yang memiliki kandungan serat tinggi.

Tujuan: Mengetahui pengembangan dan kandungan serat dengan penambahan buah sukun pada kastengel.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian *Experimental Design*. Perlakuan yang dilakukan yaitu dengan membuat tiga formulasi penambahan buah sukun. Penelitian yang dilakukan dengan membuat variasi penambahan buah pada kastengel F1 (70% : 30%), F2 (50% : 50%), 30% : 70%) kemudian di uji kandungan serat. Analisis kandungan serat menggunakan uji analisis *Refluks* dan analisis kandungan energi menggunakan TKPI (2017).

Hasil : Hasil analisis kandungan energi kastengel buah sukun tertinggi pada formula 3 yaitu sebanyak 1198,7 kkal, sedangkan kandungan energi terendah yaitu pada formula 1 yaitu sebanyak 881,3 kkal. Hasil uji analisis kandungan serat kastengel tertinggi pada formula 3 (30% buah sukun dan 70% tepung terigu) yaitu sebanyak 55,02% dan kandungan serat terendah pada formula 2 (50% buah sukun dan 50% tepung terigu) sebanyak 40,01%.

Simpulan: Ada perbedaan kadar serat kastengel buah sukun setiap formula, kadar serat tertinggi pada formula 3 sebesar 55,02% dan terendah pada formula 2 sebanyak 40,01%.

Kata kunci : Kastengel, Kandungan serat

kepuustakaan : 21 pustaka (1997-2018)

Ngudi Waluyo University
Faculty of Health
Nutrition Study Program
Thesis, Desember 2020
Heni Siti Junaida
060116a015
(60 pages + 7 tables + 5 pictures + 6 attachments)

Kastengel development of the breadfruit (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*)

ABSTRACT

Background: Kastengel is pastries that are rod-shaped and having a cheese. Kastengel is usually made from wheat flour as a base. Breadfruit as a local food ingredient can be used as an effort to develop breadfruit processing which has a high fiber content.

Purpose : Know the development and the fibers with the addition of fruit breadfruit on kastengel.

Method: This research is an experimental research. The treatment was done by making three additional formulations of breadfruit. The research was carried out by making variations in the addition of breadfruit (wheat flour and breadfruit) on cassava F1 (70%: 30%), F2 (50%: 50%), 30%: 70%) and then tested the fiber content. Analysis of the content use analisis *Refluk* and analisis the energy both TKPI (2017)

Result: The analysis of energy content in the highest breadfruit kastengel 3 1198,7kkal, formula and the rest while the lowest fibers in formula 1 881,3 kcal and the rest. The highest fiber content test in formula 3 (30% breadfruit and 70% wheat flour) is around 55,02% and the lowest fiber content is in formula 2 (50% breadfruit and 50% wheat flour) which is around 40.01%.

Conclusion: There is a difference in the fiber content of kastengel with the addition of breadfruit for each formula, the highest fiber content in formula 3 is 55.02% and the lowest is in formula 2 as much as 40.01%.

Keywords : Kastengel, Fiber content

Bibliographies : 21 (1997 -2018)

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

PENGEMBANGAN KASTENGEL DARI BUAH SUKUN

(Artocarpus Altilis Park Fosberg)

Disusun Oleh:

HENI SITI JUNAIDA

NIM. 060116A015

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN

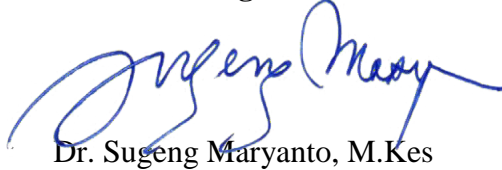
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing

serta telah diperkenankan untuk diujikan.

Ungaran, Desember 2020

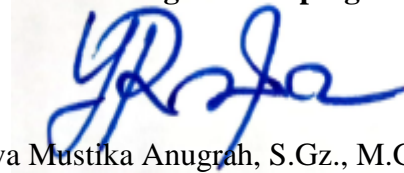
Pembimbing Utama



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes

NIDN. 0025116210

Pembimbing Pendamping



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi

NIDN. 0627038602

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul :
PENGEMBANGAN KASTENGEL DARI BUAH SUKUN
(Artocarpus Altilis Park Fosberg)

Disusun oleh:

HENI SITI JUNAIDA

NIM. 060116A015

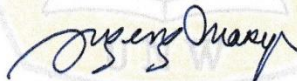
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi Gizi,
Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo, pada :

Hari : Rabu

Tanggal : 30 Desember 2020

Tim Penguji :

Ketua/Pembimbing Utama



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Anggota Penguji



Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0603058501

Anggota/Pembimbing Pendamping



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Ketua Program Studi Gizi



Galesh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0618098601

RIWAYAT HIDUP PENELITI

Nama : Heni Siti Junaida
Tempat, Tanggal Lahir : Balai Karang, 27 Juli 1996
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Warga Negara : Indonesia
Alamat : Jalan. Irian, RT/RW 002/001, Desa Landau Kodah,
Kecamatan Sekadau Hilir, Kalimantan Barat

Riwayat Pendidikan:

1. SD Negeri 35 Sempulau Indah : Tahun 2003-2009
2. SMP Negeri 06 Sekadau Hilir : Tahun 2009-2012
3. SMK Amaliyah Sekadau : Tahun 2012-2015
4. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun 2016-2020

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,

nama : Heni Siti Junaida

NIM : 060116A015

Mahasiswa : Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi waluyo

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul “Pengembangan Kastengel Dari Buah Sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*)” adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim bimbingan narasumber
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Heni Siti Junaida

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

nama : Heni Siti Junaida
NIM : 060116A015
Mahasiswa : Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media formatika, meawat, mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul “Pengembangan Kastengel Dari Buah Sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*)” untuk kepentingan akademik.

Ungaran, Desember2020
Yang membuat pernyataan,



Heni Siti Junaida

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Pengembangan Kastengel Dari Buah Sukun (*Artocarpus Communis*)” . Selain itu, penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari berbagai pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran dan pembimbing sehingga dapat menyelesaikan proposal skripsi ini, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Ibu Heni Setyowati, S.SiT, M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
4. Bapak Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes selaku dosen pembimbing utama yang senantiasa memberikan arahan dalam penyusunan proposal ini.
5. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing kedua yang senantiasa memberikan arahan, kritik dan saran dalam penyusunan proposal ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo yang membantu kelancaran penyusunan proposal skripsi ini.
7. Orang tua saya tercinta (Bapak Heri Reban Sah dan Ibu Yeni Sofian Syah), adik tersayang (Wahyu), serta kembaran tersayang (Nina Siti

Junaida) dan seluruh keluarga besar yang telah memberikan semangat, dukungan dan doa selama ini.

8. Sahabat-sahabat seperjuangan saya (Lisa, Meilina, Cicik, Chomsyah) yang selalu bisa menjadi tempat bercerita dan berkeluh kesah, serta selalu memberikan semangat, motivasi, dan solusi.
9. Teman-teman Program Studi Gizi angkatan 2016 yang senantiasa memberikan dukungan.
10. Teman-teman yang membantu dalam penelitian ini (Chomsyah, Lisa, Khalidah, Zeina) dan selalu memberikan motivasi dalam menyusun proposal skripsi ini.
11. Kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam penyusunan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal penelitian ini mungkin masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan penelitian ini di kemudian hari. Besar harapan penulis semoga proposal penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Ungaran, Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RIWAYAT HIDUP PENELITI	vii
PERNYATAAN ORISINALITAS	viii
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teoritis	6
1. Pengembangan Produk Makanan	6
2. Kastengel.....	6
a. Bahan Pembuatan Kastengel	6
b. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Kastengel	11
3. Buah Sukun	13
B. Kerangka Teoritis.....	21
C. Kerangka Konsep	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Desain Penelitian.....	23

B. Tempat Dan Waktu Penelitian	23
1. Tempat Penelitian.....	23
2. Waktu Penelitian	23
C. Objek Penelitian	23
D. Definisi Operasional.....	24
E. Alur Penelitian	25
F. Pengumpulan Data	26
a. Alur Kerja Pembuatan Kastengel	26
b. Uji Analisa Kandungan Serat	28
G. Pengolahan Data.....	29
H. Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	30
B. Hasil dan Pembahasan.....	32
C. Pembahasan.....	34
D. Keterbatasan Penelitian	41
BAB V Kesimpulan dan Hasil	42
A. Simpulan	42
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43