



**UJI MUTU HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI KULIT PIE  
BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA  
(*Artocarpus Heterophyllus*)**

**SKRIPSI**

**Disusun Oleh:  
MAQFIROH ULIL ALBAB  
NIM. 061191055**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
UNGERAN  
2024**



**UJI MUTU HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI KULIT PIE  
BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA  
(*Artocarpus Heterophyllus*)**

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi (S. Gz)

**Disusun Oleh:  
MAQFIROH ULIL ALBAB  
NIM. 061191055**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
UNGERAN  
2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi berjudul :

**UJI MUTU HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI KULIT PIE  
BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)**

Oleh:

**MAQFIROH ULIL ALBAB**

**NIM. 061191055**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing dan telah  
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 8 Januari 2024

**Pembimbing**



**Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz  
NIDN. 0619099102**

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul :

**UJI MUTU HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI KULIT PIE  
BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)**

Oleh :

**MAQFIROH ULIL ALBAB**

**NIM. 061191055**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi SI Gizi

Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, Pada :

Hari : Selasa

Tanggal : 23 Januari 2024

**Tim Penguji :**

**Ketua Penguji**



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

**Anggota/Penguji I**



Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz  
NIDN. 0619099102

**Anggota Penguji II**



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

Mengetahui:

**Ketua Program Studi SI Gizi**



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



## PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Maqfiroh Ulil Albab  
NIM : 061191055  
Mahasiswa : Program Studi SI Gizi Fakultas Kesehatan  
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul “Uji Mutu Hedonik Dan Kandungan Zat Gizi Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)” 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 pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam penelitian 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.

**Pembimbing**



Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz  
NIDN. 0619099102

Ungaran, 23 Januari 2024  
Yang membuat pernyataan,



Maqfiroh Ulil Albab  
061191055

## KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Maqfiroh Ulil A  
NIM : 061191055  
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan  
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, dan mempublikasikan skripsi saya yang berjudul “Uji Mutu Hedonik Dan Kandungan Zat Gizi Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)” untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 23 Januari 2024

Yang membuat Pernyataan,



Maqfiroh Ulil Albab

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Maqfiroh Ulil Albab  
Tempat, Tanggal Lahir : Jepara, 20 Agustus 2001  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Alamat : Jl. Jepara – Bangsri RT 01/RW12, Bangsri, Kecamatan Bangsri,  
Kabupaten Jepara, Jawa tengah

### Riwayat Pendidikan :

1. SD Negeri 7 Bangsri : 2007 - 2013
2. SMP Negeri 1 Bangsri : 2013 - 2016
3. SMA Negeri 1 Mlonggo : 2016 - 2019
4. Universitas Ngudi Waluyo : 2019 – 2024

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis pajatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Uji Mutu Hedonik Dan Kandungan Gizi Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)”. Selain itu penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari berbagai pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran pembimbing sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M. Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Bapak Eko Susilo, S.Kep.,Ns.,M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
4. Ibu Dyah Kartika Wening, S.Pd., M. Gz. selaku dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, motivasi, kritik dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi dan bapak Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi selaku penguji skripsi saya yang telah memberikan koreksi, arahan dan saran dalam penyusunan tugas akhir saya, serta Bapak Ibu dosen Program Studi S1 Gizi dan seluruh staff yang membantu kelancaran penyusunan skripsi ini.
6. Kedua orang tua saya tercinta dan keluarga yang telah memberikan banyak dukungan baik itu do'a, motivasi, semangat dan materi kepada penulis dalam menuntut ilmu dan menyelesaikan skripsi ini.



7. Teman-teman seperjuangan angkatan 2019 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
8. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi penelitian ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Ungaran, 23 Januari 2024

Penulis

Maqfiroh Ulil Albab

## DAFTAR ISI

Halaman

SAMPUL LUAR .....	1
SAMPUL DALAM.....	2
HALAMAN PERSETUJUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PENGESAHAN .....	3
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	4
KESEDIAAN PUBLIKASI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	7
ABSTRAK.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
KATA PENGANTAR .....	8
DAFTAR ISI.....	10
DAFTAR TABEL.....	12
DAFTAR GAMBAR .....	13
DAFTAR LAMPIRAN.....	14
BAB I_PENDAHULUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Rumusan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tujuan Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Manfaat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II_TINJAUAN PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tinjauan Teoritis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Pie .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Biji Nangka.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Analisis Zat Gizi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Uji Mutu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Kerangka Teori.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB III_METODE PENELITIAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Desain Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Populasi dan Sampel .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

D. Defisiensi Operasional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Variable Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Pengumpulan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Tahap Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
H. Uji Mutu Hedonik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
I. Uji Analisis Kandungan Gizi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
J. Alur Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
K. Pengolahan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
L. Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Gambaran Umum Produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Uji Mutu Hedonik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Hasil Analisis Kandungan Gizi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Keterbatasan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Simpulan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Saran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

Halaman

- Tabel 2.1 Syarat Mutu Kue Kering SNI 01-2973-2018 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.2 Penggolongan Jenis tepung terigu..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.3 Komposisi Tepung Terigu per 100 gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.4 Kandungan Gizi Telur Ayam Per 100g Ayam Ras Segar **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.5 Komposisi zat Gizi margarin Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.5 komposisi gizi per 100g Biji Nangka.. **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.6 Kandungan Gizi Tepung Biji Nangka per 100 gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.1 Definisi Operasional ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.2 Alat dan bahan Pembuatan kulit pie ... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.3 Bahan kulit pie ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.1 Hasil Pengujian Mutu Hedonik Warna Kulit Pie Tepung Biji Nangka **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.2 Hasil Pengujian Mutu Hedonik Aroma Kulit Pie Tepung Biji Nangka **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.3 Hasil Pengujian Mutu Hedonik Aroma Kulit Pie Tepung Biji Nangka **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.4 Hasil Pengujian Mutu Hedonik Tekstur Kulit Pie Tepung Biji Nangka **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.5 Hasil Analisis Nilai Gizi Karbohidrat, Protein, dan Lemak, Kulit Pie/100g **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

- Gambar 2.1. Kerangka Teori ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.1. Pembuatan tepung Biji Nangka ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.2 Alur Pembuatan Kulit pie dengan Penambahan Tepung Biji Nangka **Error!  
Bookmark not defined.**
- Gambar 3.3 Alur Uji Tingkat Kesukaan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.4 Uji kandungan Karbohidrat Dengan Metode Antron **Error! Bookmark not  
defined.**
- Gambar 3.5 Uji Analisis Kandungan Gizi Protein dengan Metode **Error! Bookmark not  
defined.**
- Gambar 3.6 Diagram Alir Uji Kadar Lemak dengan Metode **Error! Bookmark not  
defined.**
- Gambar 3.5 Alur Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

- Lampiran 1. Lembar Uji Mutu Hedonik.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Rincian Biaya Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden Uji Mutu Hedonik**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian .....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. Surat Pengajun Ethical Clearance ....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Ethical Clearance .....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7. Hasil Uji Kandungan Gizi.....**Error! Bookmark not defined.**