

PENGARUH PERBANDINGAN PUREE BIJI BUAH NANGKA DENGAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN KULIT PIE TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Gita Adelia¹, Mutiara Dahlia², Sachriani³

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, DKI Jakarta, Indonesia

Email: gita.adeliaaa@gmail.com, mutiaradahlia63@gmail.com,

sachrianisachrom@gmail.com

Abstrak

Tanaman ini memiliki nama berbeda-beda dan bervariasi tergantung wilayah maupun daerahnya. Tanaman nangkaini merupakan tanaman yang tergolong kedalam jenis buah tahunan, dan masih berfamili dengan Malvales dan juga termasuk kedalam ordoUrticales. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh perbandingan pulp biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan tepung terigu pada pembuatan kulit pie terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan mulai bulan Maret 2021 di Laboratorium Bakery dan Bakery Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Tes penerimaan konsumen dilakukan pada 30 panelis yang tidak terlatih untuk menilai kerak pie untuk warna interior, rasa halus, rasa mentega, rasa halus, manis, dan tekstur. Hasil penerimaan konsumen yang diperoleh dengan uji Friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata pada rasa manis, namun terdapat perbedaan yang nyata pada warna pekat, rasa tumbuk, rasa mentega, rasa tumbuk dan tekstur. Kemudian dilanjutkan dengan uji Tuckey dengan nilai signifikansi $\alpha = 0,05$ dan menunjukkan bahwa kulit pie memiliki perbedaan yang nyata sebesar 10%, 20-30% dan kecenderungan menyukai kulit pie dibandingkan dengan biji nangka murni sebesar 20%. Oleh karena itu perlakuan yang direkomendasikan dalam penelitian ini adalah kulit bungkil dan dibandingkan dengan puree biji nangka 20%. Kesimpulannya adalah membandingkan pure biji nangka tidak mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap rasa manis kulit pie.

Kata kunci: Puree Biji Buah Nangka; Kulit Pie; Daya Terima Konsumen.

Abstract

*This plant has different names and varies depending on the region or region. Jackfruit plant is a plant that belongs to the annual fruit type, and is still related to Malvales and is also included in the ordoUrticales. This study was conducted to find out how the comparison of jackfruit seed pulp (*Artocarpus heterophyllus*) with wheat flour on pie peel making on consumer acceptability. The research was conducted starting in March 2021 at the Bakery and Bakery Laboratory, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. This study used experimental methods. Consumer acceptance tests were conducted on 30 untrained panelists to rate pie*

How to cite:

Gita Adelia, Mutiara Dahlia, Sachriani (2022) Pengaruh Perbandingan Puree Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie Terhadap Daya Terima Konsumen, (4) 12, <https://doi.org/10.36418/syntax-idea.v4i12.2040>

E-ISSN:

2684-883X

Published by:

Ridwan Institute

crusts for interior color, subtle flavor, buttery flavor, subtle flavor, sweetness, and texture. The results of consumer acceptance obtained by Friedman's test showed that there was no noticeable difference in sweetness, but there was a noticeable difference in the intense color, mash flavor, butter flavor, mash flavor and texture. Then continued with the Tuckey test with a significance value of $\alpha = 0.05$ and showed that pie skin has a noticeable difference of 10%, 20-30% and a tendency to like pie skin compared to pure jackfruit seeds by 20%. Therefore the recommended treatment in this study was oilcake peel and compared to jackfruit seed puree 20%. The conclusion is that comparing jackfruit seed puree does not affect consumer acceptance of the sweet taste of pie peel.

Keywords: Jackfruit Seed Puree; Pie Crust; Consumer Acceptance

Pendahuluan

Nangka atau *Artocarpus heterophyllus* adalah buah besar dengan kulit yang keras dan berair yang dapat dimakan saat matang atau dimasak sebagai sayuran saat matang (Widarti, 2013).

Di Indonesia, nangka biasanya dipanen sepanjang tahun dan ditanam di iklim tropis (Setiani, Unang, & Rofatin, 2021). Pohon nangka dapat berbuah hingga 8-12 buah per tahun. Nangka merupakan pohon buah-buahan yang banyak ditanam di pekarangan rumah dan terkadang liar di lahan kering atau sedikit genangan air (Nuraini, 2011). Nangka menawarkan banyak nutrisi nyata bagi orang Indonesia (Syafitri, 2020). Buah nangka mengandung sumber vitamin, mineral dan kalori, daging buahnya pun lembut dan bijinya yang kaya akan mineral dan vitamin (Wardani, Lutfi, & Nugroho, 2013).

Biji nangka merupakan produk sampingan buah nangka yang jarang dimanfaatkan. Terkadang orang tidak mengetahui bahwa biji nangka memiliki banyak manfaat (Suryana, 2018). Kebanyakan orang biasanya hanya menggunakan biji nangka untuk memasak, memanggang dan memanggang kemudian menggunakannya sebagai makanan, namun tidak semua orang suka memasak biji Nangka (Astawan, 2008). Belakangan, biji nangka yang melimpah mengakibatkan banyak yang terbuang sia-sia karena penggunaan biji nangka terbatas karena hanya bisa dikonsumsi dengan cara direbus, dipanggang, dan digoreng (Dyanasari & Mutiara, 2022).

Biji nangka dapat digunakan sebagai pure nangka (Nurhayati, Asmawati, Ihromi, Marianah, & Saputrayadi, 2020). Puree adalah istilah yang berasal dari bahasa Perancis "puree" yang diartikan sebagai bahan makanan yang dihaluskan, atau dikenal juga dengan mashed dalam bahasa Inggris. Haluskan merupakan hasil olahan buah atau sayuran yang banyak mengandung pati, yang kemudian dikukus hingga lunak kemudian dibersihkan dan disaring (EP, 2014).

Pie adalah kue kering yang terdiri dari kulit kue (kulit pai) dan isian, biasanya berupa daun, lingkaran, cangkang, bunga teratai, dll. (Wan Ismail et al., 2020). Menurut (Hearsa & Elida, 2019) "Pie adalah kue berdasarkan kulit renyah yang dibuat dari adonan mirip kue kering dengan aneka isi, baik asin maupun manis, pie yang baik harus terasa empuk dan renyah". Sedangkan menurut (Verawati, Ruaida, & Syarif, 2015).

“Pie adalah jenis adonan asin yang termasuk dalam kelompok short pastry” (Holinesti, 2022). Kulit Pie berbahan dasar tepung terigu, mentega, telur, gula halus, garam dan air (IX, 2014). Kulit pie mempunyai karakteristik kering renyah dan gurih. Hal ini sesuai dengan pandangan (Fauziah, 2020).

Pemanfaatan dari limbah biji buah nangka belum banyak dilakukan, saat ini limbah biji buah nangka hanya dibuang begitu saja, sehingga perlu dicari cara memanfaatkan limbah biji buah nangka sebagai solusi untuk mengatasi masalah tersebut. memanfaatkan limbah biji buah nangka pada produk makanan yaitu kulit pie (Wahyuningsih & Diniyah, n.d.).

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Pada penelitian ini dilakukan percobaan dengan komposisi yang berbeda yaitu 10%, 20%, 30% setelah mendapat formula. Perbandingan pure biji nangka dengan tepung terigu pada kulit pastry diujikan pada anggota komunitas Limo Depok hingga 30 peserta tidak terlatih, mengukur kedalaman warna, rasa murni, rasa mentega, rasa murni, kemanisan, dan menggunakan tiga persentase komposisi yang berbeda. Uji sensori dilakukan dengan menggunakan skala uji hedonik atau uji kesukaan untuk mengetahui kandungan kulit pie subjek dengan membandingkan pure biji nangka dan tepung terigu.

Hasil dan Pembahasan

Uji sensori dilakukan terhadap 30 orang panelis tidak terlatih untuk menguji pengaruhnya terhadap penerimaan konsumen. Penerimaan konsumen secara keseluruhan dievaluasi berdasarkan aspek warna pekat, rasa bersih, rasa mentega, rasa bersih, rasa manis dan tekstur pada Kulit Pai, membandingkan biji nangka yang dibersihkan menggunakan skala peringkat dari sangat mirip (5) hingga (4) sebagai (3) (dibandingkan), saya tidak suka (2) dan saya tidak suka (1) sama sekali.

Kemudian hasil uji penerimaan dilakukan dengan pengujian hipotesis menggunakan uji Friedman untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan antara perlakuan multipel kerak pie dengan perbandingan murni biji nangka. Jika hasil uji Friedman menunjukkan bahwa mereka menolak H_0 dan berarti menerima H_1 yang berarti ada perbedaan, maka dilanjutkan dengan uji Tuckey untuk mencari perbedaan kelompok terbaik dari ketiga perlakuan.

A. Warna Dalam

Tabel 1
Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Dalam
Kulit Pie dengan Perbandingan Puree Biji
Buah Nangka

Kategori	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	13	43	14	47	5	17
Suka	14	47	13	43	15	50

Kategori	Kulit Pie dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka					
	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Agak suka	3	10	2	7	9	30
Tidak suka	0	0	1	3	1	3
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)	30	100	30	100	30	100
Rata-rata	4,33		4,40		3,80	
Median	4,00		4,00		4,00	
Modus	4,00		5,00		4,00	

Berdasarkan Tabel 1 rata-rata daya terima panelis terhadap kulit pie saat membandingkan pure biji nangka berdasarkan warna menunjukkan bahwa saat membandingkan pure biji nangka dengan kulit pie, dengan persentase 10%, skor rata-rata 4,33 termasuk dalam kategori sebagai . Pada persentase 20%, 4,40 ditempatkan pada kategori "menutup" dan pada 30%, 3,80 ditempatkan pada kategori "mirip". Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa pada evaluasi kenampakan warna pada hasil data penerimaan konsumen, kulit pie yang mengandung 20% biji nangka paling direkomendasikan dengan skor tertinggi 4,40. sebagai kategori.

Tabel 2
Hasil Pengujian Hipotesis Warna Dalam Kulit Pie Dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Aspek Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Warna Dalam	10,69	5,99	$X^2_{hitung} > X^2_{tabel}$, H_0 ditolak

Nilai tersebut menunjukkan perhitungan $X^2 > X^2_{tabel}$, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima yang artinya dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan antara membandingkan pure biji nangka dalam pie dengan penerimaan konsumen ditinjau dari warna pekat. Oleh karena itu, dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tukey untuk mengetahui kelompok data mana yang berbeda secara signifikan.

Hasil uji Tuckey untuk aspek warna dalam:

$$|A - B| = |4,33 - 4,40| = 0,07 < 0,45 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |4,33 - 3,80| = 0,53 > 0,45 \Rightarrow \text{Berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4,40 - 3,80| = 0,60 > 0,45 \Rightarrow \text{Berbeda nyata}$$

Uji beda di atas menunjukkan bahwa kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 10% (A) dibandingkan dengan kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 20% (B) hasilnya tidak berbeda nyata. Dataset nangka dengan kandungan nangka 10% (A) dibandingkan dengan dataset nangka dengan kandungan nangka 30% (C), hasilnya berbeda nyata. Pada kelompok data buah bungkil persentase bubur biji nangka sebesar 20% (B), sedangkan perbandingan bubur biji nangka sebesar 30% (C). Dengan demikian dapat dikatakan bahwa

Pengaruh Perbandingan Puree Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie Terhadap Daya Terima Konsumen

proporsi cangkang kue murni biji nangka hingga 20% (B) lebih disukai konsumen karena warnanya yang pekat.

B. Aroma Puree

Tabel 3
Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Puree

Kategori	Kulit Pie dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka					
	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	6	20	13	43	6	20
Suka	17	57	12	40	15	50
Agak suka	7	23	5	17	7	23
Tidak suka	0	0	0	0	2	7
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)	30	100	30	100	30	100
Rata-rata	3,97		4,27		3,83	
Median	4,00		4,00		4,00	
Modus	4,00		5,00		4,00	

Berdasarkan Tabel 3 nilai rata-rata penerimaan panelis terhadap puree biji nangka ditinjau dari rasa puree menunjukkan bahwa persentase puree kulit bungkil dan biji nangka adalah 10% dengan nilai rata-rata 3,97. kategori sangat mirip. Pada persentil ke-20, 4,27 termasuk dalam kategori serupa, dan pada 30%, 3,83 mendekati kategori serupa. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa pada penilaian rasa puree, data penerimaan konsumen terhadap pie paling disukai dengan perbandingan puree biji nangka 20% dengan skor tertinggi 4,27. dalam kategori serupa.

Tabel 4
Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Puree Kulit Pie Dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Aspek Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Kesimpulan
Aroma Puree	6,19	5,99	X ² hitung > X ² tabel, H0 ditolak

Nilai tersebut menunjukkan X2 hitung > X2 tabel, sehingga H0 ditolak dan H1 diterima, yang berarti dapat disimpulkan bahwa pada saat membandingkan biji nangka dalam kulit pai terdapat perbedaan penerimaan konsumen terhadap rasa puree. Oleh karena itu, dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tukey untuk mengetahui kelompok data mana yang berbeda secara signifikan.

Hasil uji Tuckey untuk aspek aroma puree:

$$|A - B| = |3,97 - 4,27| = 0,30 < 0,46 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |3,97 - 3,83| = 0,14 < 0,46 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4,27 - 3,83| = 0,44 < 0,46 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

Uji beda di atas menunjukkan bahwa kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 10% (A) dibandingkan dengan kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 20% (B) hasilnya tidak berbeda nyata. Set data kulit pie dengan persentase pure biji nangka 10% (A) versus data set kulit pie dengan perbandingan pure biji nangka 30% (C), hasilnya tidak berbeda nyata. Bila persentase puree biji nangka 20% (B) pada kelompok data kulit pie sedangkan perbandingan puree biji nangka 30% (C) dibandingkan dengan kelompok data crust pie, hasilnya tidak berbeda nyata. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa perbandingan puree biji nangka kulit dengan 20% (B) lebih disukai konsumen dari segi rasa puree.

C. Aroma Butter

Tabel 5
Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Butter
Kulit Pie dengan Perbandingan Puree Biji
Buah Nangka

Kategori	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	12	40	14	47	9	30
Suka	15	50	12	40	11	37
Agak suka	2	7	4	13	9	30
Tidak suka	1	3	0	0	1	3
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)	30	100	30	100	30	100
Rata-rata	4,27		4,33		3,93	
Median	4,00		4,00		4,00	
Modus	4,00		5,00		4,00	

Berdasarkan Tabel 5, rata-rata daya terima panelis terhadap pure biji nangka versus pure biji nangka dari segi rasa mentega menunjukkan bahwa jika membandingkan persentase pure biji nangka dengan 10%, kerak nangka mendapatkan rata-rata 4,27 pada kategori yang sama. Pada persentase 20%, 4,33 ditempatkan pada kategori yang sama dan pada 30%, 3,93 ditempatkan pada kategori yang dekat. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa untuk evaluasi aspek rasa pure mentega, hasil data penerimaan konsumen kulit pie dibanding pure biji nangka 20% paling disukai dengan skor tertinggi. 4.33 dalam kategori yang sesuai.

Tabel 6
Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Butter Kulit Pie Dengan
Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Aspek Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Aroma Butter	6,11	5,99	$X^2_{hitung} > X^2_{tabel}$, H_0 ditolak

Pengaruh Perbandingan Puree Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie Terhadap Daya Terima Konsumen

Nilai tersebut menunjukkan X^2 hitung $>$ X^2 tabel maka H_0 ditolak dan H_1 diterima, artinya dapat disuji lanjutan yaitu uji tuckey untuk mengetahui kelompok data manakah yang berbeda nyata.

Hasil uji Tuckey untuk aspek aroma butter:

$$|A - B| = |4,27 - 4,33| = 0,06 < 0,48 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |4,27 - 3,93| = 0,34 < 0,48 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4,33 - 3,93| = 0,40 < 0,48 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

Pada uji perbedaaan di atas menunjukkan bahwa kelompok data kulit pie perbandingan puree biji buah nangka persentase 10% (A) jika dibandingkan dengan kelompok data kulit pie perbandingan puree biji buah nangka 20% (B) hasilnya tidak berbeda nyata. kelompok data kulit pie perbandingan puree biji buah nangka persentase 10% (A) jika dibandingkan dengan kelompok data kulit pie perbandingan puree biji buah nangka 30% (C) hasilnya tidak berbeda nyata. Sedangkan pada kelompok data kulit pie perbandingan puree biji buah nangka persentase 20% (B) jika dibandingkan dengan kelompok data kulit pie perbandingan puree biji buah nangka 30% (C) mendapatkan hasil tidak berbeda nyata. Sehingga dapat dikatakan kulit pie perbandingan puree biji buah nangka persentase 20% (B) lebih disukai konsumen dari aspek aroma butter puree.

D. Rasa Puree

Tabel 7
Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Puree Kulit Pie dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Kategori	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	9	30	14	47	7	23
Suka	16	53	15	50	13	6
Agak suka	4	13	1	3	8	27
Tidak suka	1	3	0	0	2	7
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)	30	100	30	100	30	100
Rata-rata	4,10		4,43		3,83	
Median	4,00		4,00		4,00	
Modus	4,00		4,00		4,00	

Berdasarkan Tabel 7 rata-rata penerimaan puree biji nangka oleh panelis menunjukkan bahwa kulit pie yang mengandung 10% puree biji nangka memperoleh skor rata-rata 4,10. Pada persentase 20%, 4,43 ditempatkan pada kategori serupa dan pada 30%, 3,83 ditempatkan pada kategori dekat. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa ditinjau dari aspek rasa puree, data penerimaan konsumen terhadap pie paling disukai, dengan perbandingan 20% biji nangka murni mencapai skor tertinggi 4,43. dalam kategori serupa.

Tabel 8
Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Puree Kulit Pie Dengan
Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Aspek Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Rasa Puree	8,22	5,99	$X^2_{hitung} > X^2_{tabel}$, H ₀ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan $X^2_{hitung} > X^2_{tabel}$, maka H₀ ditolak dan H₁ diterima, yang berarti dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan antara membandingkan biji nangka murni dengan kulit pie dan penerimaan konsumen mengenai rasa murni. Oleh karena itu, dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tukey untuk mengetahui kelompok data mana yang berbeda secara signifikan.

Hasil uji Tuckey untuk aspek rasa puree:

$$|A - B| = |4,10 - 4,43| = 0,33 < 0,46 \quad \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |4,10 - 3,83| = 0,27 < 0,46 \quad \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4,43 - 3,83| = 0,60 > 0,46 \quad \Rightarrow \text{Berbeda nyata}$$

Uji beda di atas menunjukkan bahwa kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 10% (A) dibandingkan dengan kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 20% (B) hasilnya tidak berbeda nyata. Set data kulit pie dengan persentase pure biji nangka 10% (A) versus data set kulit pie dengan perbandingan pure biji nangka 30% (C), hasilnya tidak berbeda nyata. Pada kelompok data buah bungkil persentase bubur biji nangka sebesar 20% (B), sedangkan perbandingan bubur biji nangka sebesar 30% (C). Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa perbandingan puree biji nangka kulit dengan 20% (B) lebih disukai konsumen dari segi rasa puree.

E. Rasa Manis

Tabel 9
Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis
Kulit Pie dengan Perbandingan Puree Biji Buah
Nangka

Kategori	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
	Sangat suka	16	53	17	57	13
Suka	11	37	10	33	9	30
Agak suka	2	7	3	10	6	20
Tidak suka	1	0	0	0	2	7
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)	30	100	30	100	30	100
Rata-rata	4,40		4,47		4,10	
Median	5,00		5,00		4,00	
Modus	5,00		5,00		5,00	

Berdasarkan Tabel 9, rata-rata penerimaan pure biji nangka oleh panelis dalam hal kemanisan pure menunjukkan bahwa membandingkan kulit pie yang mengandung 10% pure biji nangka memberikan rata-rata 4,40. sebagai kategori. Persentase 20% menempatkan 4,47 dalam kategori serupa dan 30% menempatkan 4,10 dalam kategori

Pengaruh Perbandingan Puree Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie Terhadap Daya Terima Konsumen

serupa. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa untuk menilai sisi manis puree, hasil data penerimaan konsumen kulit pie membandingkan puree biji nangka 20% adalah yang paling disukai dan dengan skor tertinggi 4,47 dalam kategori yang sesuai.

Tabel 10
Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Manis Kulit Pie Dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Aspek Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Rasa Manis Puree	4,24	5,99	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$, H0 diterima

Nilai ini menunjukkan jumlah $X^2 <$; Tabel X^2 , H0 diterima dan H1 ditolak yang artinya tidak ada perbedaan penerimaan konsumen terhadap puree biji nangka dan kulit pie ditinjau dari manis puree. Oleh karena itu, tidak perlu dilakukan uji tambahan yaitu uji Tukey untuk mengetahui kelompok data mana yang berbeda secara signifikan.

F. Tekstur

Tabel 11
Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kulit Pie dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Kategori	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
	Sangat suka	11	37	16	53	9
Suka	16	53	9	30	10	33
Agak suka	2	7	5	17	10	33
Tidak suka	1	3	0	0	1	3
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)	30	100	30	100	30	100
Rata-rata	4,23		4,37		3,90	
Median	4,00		5,00		4,00	
Modus	4,00		5,00		3,00	

Berdasarkan Tabel 11, skor rata-rata subjek uji daya terima kulit pie dan perbandingan pure biji nangka dari segi komposisi menunjukkan rata-rata kerak pie jika dibandingkan dengan pure biji nangka dengan persentase 10%. skor. dari 4,23 termasuk dalam kategori Seperti. Pada persentase 20%, 4,37 mendekati kategori yang sangat mirip dan pada 30%, 3,90 mendekati kategori yang sama. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa bahan dasar cake yang mengandung puree nangka 20% menghasilkan skor tertinggi yaitu 4,37 sebagai kategori untuk penilaian aspek struktural data penerimaan konsumen.

Tabel 12
Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kulit Pie Dengan Perbandingan Puree Biji Buah Nangka

Aspek Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Tekstur	7,29	5,99	$X^2_{hitung} > X^2_{tabel}$, H_0 ditolak

Berdasarkan Tabel 11, skor rata-rata subjek uji daya terima kulit pie dan perbandingan pure biji nangka dari segi komposisi menunjukkan rata-rata kerak pie jika dibandingkan dengan pure biji nangka dengan persentase 10%. skor. dari 4,23 termasuk dalam kategori Seperti. Pada persentase 20%, 4,37 mendekati kategori yang sangat mirip dan pada 30%, 3,90 mendekati kategori yang sama. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa bahan dasar cake yang mengandung puree nangka 20% menghasilkan skor tertinggi yaitu 4,37 sebagai kategori untuk penilaian aspek struktural data penerimaan konsumen.

Hasil uji Tuckey untuk aspek tekstur:

$$\begin{aligned}
 |A - B| &= |4,10 - 4,43| = 0,33 < 0,46 && \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata} \\
 |A - C| &= |4,10 - 3,83| = 0,27 < 0,46 && \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata} \\
 |B - C| &= |4,43 - 3,83| = 0,60 > 0,46 && \Rightarrow \text{Berbeda nyata}
 \end{aligned}$$

Uji beda di atas menunjukkan bahwa kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 10% (A) dibandingkan dengan kelompok data kulit pie dengan persentase murni biji nangka 20% (B) hasilnya tidak berbeda nyata. Set data kulit pie dengan persentase pure biji nangka 10% (A) versus data set kulit pie dengan perbandingan pure biji nangka 30% (C), hasilnya tidak berbeda nyata. Bila persentase puree biji nangka 20% (B) pada kelompok data kulit pie sedangkan perbandingan puree biji nangka 30% (C) dibandingkan dengan kelompok data crust pie, hasilnya tidak berbeda nyata. Sehingga dapat dikatakan bahwa perbandingan kulit nangka yang mengandung 20% (B) lebih disukai oleh konsumen dari segi struktural.

Sebuah studi tentang tiga perlakuan kerak pie yang membandingkan pure biji nangka menunjukkan bahwa perlakuan favorit masyarakat untuk warna interior adalah kerak pie yang mengandung 20% pure biji nangka, yang serupa. masuk kelas dengan rata-rata 4,40 (Gardjito, 2014).

Tingkat kesukaan pada aspek aroma puree adalah kulit pie dengan perbandingan puree biji buah nangka 20% yang berada pada kategori suka dengan memperoleh nilai rata-rata 4,27. Tingkat kesukaan pada aspek aroma butter adalah kulit pie dengan perbandingan puree biji buah nangka 20% yang berada pada kategori suka dengan memperoleh nilai rata-rata 4,33.

Tingkat kesukaan pada aspek rasa puree adalah kulit pie dengan perbandingan puree biji buah nangka 20% yang berada pada kategori suka dengan memperoleh nilai rata-rata 4,43. Tingkat kesukaan pada aspek rasa manis adalah kulit pie dengan perbandingan puree biji buah nangka 20% yang berada pada kategori suka dengan memperoleh nilai rata-rata 4,47. Tingkat kesukaan pada aspek tekstur adalah kulit pie

Pengaruh Perbandingan Puree Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie Terhadap Daya Terima Konsumen

dengan perbandingan puree biji buah nangka 20% yang berada pada kategori suka dengan memperoleh nilai rata-rata 4,37.

Kesimpulan

Hasil yang diperoleh dalam uji hipotesis menunjukkan bahwa saat pure biji nangka dibandingkan dengan daya terima konsumen, tidak ada pengaruh terhadap rasa manis kulit pie. Hasil pengujian hipotesis terhadap aspek lain seperti warna pekat, rasa puree, rasa mentega, rasa puree dan tekstur menunjukkan bahwa perbandingan kerak pie dan puree biji nangka berpengaruh terhadap konsumen.

Berdasarkan hasil uji penerimaan konsumen dan untuk mengoptimalkan pie dengan membandingkan pure biji nangka, komposisi 20% merupakan formula terbaik dan mendekati hasil kulit pie dengan rasio yang diharapkan pure biji nangka, golden warnanya kuning, baunya sedikit enak dari biji nangkanya, baunya agak mentega, rasanya agak lembut seperti bubur nangkanya, rasanya agak manis dan teksturnya renyah.

BIBLIOGRAFI

- Astawan, Made. (2008). Sehat Dengan Buah. *Jakarta: Dian Rakyat*. [Google Scholar](#)
- Dyanasari, D., & Mutiara, F. (2022). *Analisis Biaya Dan Pembisaan Keripik Nangka Di Ukm. Keripik Buah Berkah, Dusun Genting Kelurahan Merjosari Kecamatan Lowokwaru Kota Malang*. Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggaladewi. [Google Scholar](#)
- Ep, Madarury Kartika. (2014). Penambahan Puree Sukun (*Artocarpus Altilis F*) Pada Pembuatan Es Krimditinjau Dari Sifat Fisik Dan Kandungan Gizi. *Jurnal Tata Boga*, 3(1). [Google Scholar](#)
- Fauziah, Adika. (2020). *Analisis Pengendalian Kualitas Pie Tape Dengan Menggunakan Metode Spc (Statistical Process Control) Pada Ud. Purnama Jati Di Kabupaten Jember*. Politeknik Negeri Jember. [Google Scholar](#)
- Gardjito, Murdijati. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Kencana. [Google Scholar](#)
- Hearsa, Annisa Amaliya, & Elida, Elida. (2019). Analisis Kualitas Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(2), 7–14. [Google Scholar](#)
- Holinesiti, Rahmi. (2022). Quality Of Pie Skin From Cornflour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 49–55. [Google Scholar](#)
- Ix, B. A. B. (2014). Bakeri: Apple Pie. *Aplikasi Pengolahan Pangan*, 101. [Google Scholar](#)
- Nuraini, Dini Nuris. (2011). Aneka Manfaat Biji-Bijian. *Sidoarjo: Penerbit Gava Media*. [Google Scholar](#)
- Nurhayati, Nurhayati, Asmawati, Asmawati, Ihromi, Syirril, Marianah, Marianah, & Saputrayadi, Adi. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka Dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522–528. [Google Scholar](#)
- Setiani, Yuyu, Unang, Unang, & Rofatin, Betty. (2021). Penentuan Komoditas Unggulan Sub Sektor Tanaman Pangan Dan Hortikultura Di Setiap Kecamatan Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agristan*, 3(2), 149–171. [Google Scholar](#)
- Suryana, Dayat. (2018). *Manfaat Buah: Manfaat Buah-Buahan*. Dayat Suryana Independent. [Google Scholar](#)
- Syafitri, Tasya. (2020). *Karakteristik Kimia Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Berdasarkan Level Suhu Pengeringan*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. [Google Scholar](#)

Pengaruh Perbandingan Puree Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie Terhadap Daya Terima Konsumen

Verawati, Verawati, Ruaida, Ruaida, & Syarif, Wirnelis. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie. *Journal Of Home Economics And Tourism*, 8(1). [Google Scholar](#)

Wahyuningsih, Sri, & Diniyah, Nurud. (N.D.). *Home Industri: Pemanfaatan Kedelai Dan Biji Nangka Sebagai Sumber Aneka Pangan Di Kecamatan Maesan, Bondowoso, Jawa Timur*. [Google Scholar](#)

Wan Ismail, Wan Rusni, Ramli, Rafidah Aida, Mohd Zain, Zarifah, Abdullah, Hasniza, Zulkifli, Amirul Hakim, & Azahar, Hanisah. (2020). Halal Issues In Pastry And Bakery Products: The Halal Gatekeepers Of Bakery Ingredients. *Esteem Journal Of Social Sciences And Humanities*, 4, 160–170. [Google Scholar](#)

Wardani, Eva Widiarti Budi, Lutfi, Musthofa, & Nugroho, Wahyunanto Agung. (2013). Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 1(3). [Google Scholar](#)

Widarti, E. (2013). Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. *Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem Universitas Brawijaya Malang*, 224–230. [Google Scholar](#)

Copyright holder:

Gita Adelia, Mutiara Dahlia, Sachriani (2022)

First publication right:

[Syntax Idea](#)

This article is licensed under:

