



**PEMANFAATAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN KUMBU KACANG
HIJAU UNTUK SUBSTITUSI PEMBUATAN NASTAR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Oleh :

**Rizka Novalifindy
15512134002**

**PROGAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2019**

PEMANFAATAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN KUMBU KACANG HIJAU UNTUK SUBSTITUSI PEMBUATAN NASTAR

Oleh :

Rizka Novalifindy

NIM. 15512134002

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep yang tepat untuk produk Nastar Isi Kumbu, 2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Nastar Isi Kumbu.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu, R&D (*Reaserch and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develope, Disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develope* adalah tahap validasi produk, *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dilaksanakan dari bulan Januari 2018 - Februari 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data diskriptif kualitatif.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah: 1) produk nastar yang dikombinasikan dengan kumbu kacang hijau, dengan pensubstitusuan tepung kacang hijau sebanyak 20%, 2) daya terima masyarakat terhadap produk Nastar Isi Kumbu dengan katagori sangat disukai sebanyak 39 panelis dan 13 panelis menyatakan disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Tepung kacang hijau, substitusi, kumbu, nastar.

UTILIZATION OF GREEN NUT FLOURS AND GREEN BEAN KUMBU FOR NASTAR MAKING SUBSTITUTIONS

By :

Rizka Novalifindy

NIM. 15512134002

ABSTRACT

The finished project is aimed for: 1) finding recipe for products Nastar Isi Kumbu, 2) to know the responses for Nastar Isi Kumbu.

This type of research that is used in the manufacture of product, the R&D (Research and development) with model of development 4d. Define is stage determining the receipt reference, design is product development, develop is step of product validation, disseminate is step to product implementation have been through stage validation and show off that in the exhibition. Time and place of the research at the Technical faculty of Yogyakarta state of university Laboratory have done in January 2018 to February 2019. The testing of sample each product reference and development, meanwhile tool of tester experiment power plan, power plan validation I and II, power plan test sensory panelists, and power plan test favorite when the exhibition with technical analysis of data descriptive qualitative.

The results obtained from this study are: 1) nastar products combined with green bean spices, with substitution of green bean flour as much as 20%, 2) community acceptance of Nastar Isi Kumbu products with a highly favored category of 39 panelists and 13 panelists said they were liked, from the data shows that the product can be accepted by the community.

Keywords : Green bean flour, substitution, kumbu, nastar.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rizka Novalifindy
NIM : 15512134002
Program Studi : Teknik Boga
Judul PA : Pemanfaatan Teoung Kacang Hijau dan Kumbu
Kacang Hijau Untuk Substitusi Pembuatan Nastar

Menyatakan bahwa Laporan Proyek Akhir ini benar-benar karya saya sendiri.
Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis
atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikut
tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 20 Januari 2019

Yang menyatakan,



Rizka Novalifindy

NIM 15512134002

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir dengan Judul

**PEMANFAATAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN KUMBU KACANG
HIJAU UNTUK SUBSTITUSI PRMBUATAN NASTAR**

Disusun oleh

Rizka Novalifindy
NIM 15512134002

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk melaksanakan
Ujian Proyek Akhir bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 18 Januari 2019

Mengetahui,
Ketua Program Teknik Boga



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 1975042819999032002

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Siti Hamidah, M.Pd.
NIP. 19530820197903 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir

**PEMANFAATAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN KUMBU KACANG
HIJAU UNTUK SUBSTITUSI PEMBUATAN NASTAR**




Disusun oleh

Rizka Novalifindy

NIM 15512134002

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik
Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 14 Februari 2019

TIM PENGUJI

NAMA	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Siti Hamidah, M.Pd. Ketua/Pembimbing		14 Februari 2019
Titin Hera Widi Handayani, S.Pd. M.Pd. Sekretaris		14 Februari 2019
Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd. Penguji		14 Februari 2019

Yogyakarta, 11 Maret 2019

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Ir. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

MOTTO

“Karunia Allah yang paling lengkap adalah kehidupan yang didasarkan pada ilmu pengetahuan.”(Ali bin Abi Thalib)

“Dunia ini ibarat bayangan. Kalau kau berusaha menangkapnya, ia akan lari.
Tapi kalau kau membelakanginya, ia tak punya pilihan selain
mengikutimu.”(Ibnu Qayyim Al Jauziyyah)

Anata no chansu o tsukutte kudasai! Jinsei wa kikaidesu. Ippantekini mottomo
tōku ni unten shita hito wa, nanika o shitai to aete nozomu hitodesu

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Proyek Akhir ini saya persembahkan kepada:

1. Bapak dan Ibu tercinta yang telah memberikan dukungan moral dan materil serta do'a yang selalu menyertai.
2. Untuk teman – teman kelas D3 Teknik Boga angkatan 2015.
3. Almamater tercinta Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Dan Kumbu Kacang Hijau Untuk substitusi Pembuatan Nastar” secara baik dan tepat waktu. Laporan Proyek Akhir ini disusun guna memperoleh gelar Ahli Madya. Pembuatan laporan ini dapat berjalan dengan baik dan mampu selesai tepat waktu karena bantuan yang telah di berikan oleh banyak pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Siti Hamidah, M.Pd. selaku pembimbing Proyek Akhir yang telah banyak memberikan bimbingan dan motivasi selama penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
2. Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan arahan dalam penyelesaian laporan Proyek Akhir ini.
3. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd selaku sekretaris yang telah memberikan saran dan arahan dalam penyelesaian Laporan Poyek Akhir ini.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Ketua Program Studi Teknik Boga
5. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan proposal sampai dengan terselesainya Laporan Proyek Akhir ini.
6. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

7. Dr. Sugiyono, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik.
8. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Laporan Proyek Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan. Karena masih terbatasnya kemampuan dan pengetahuan penulis. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari setiap pembaca untuk perbaikan proposal ini. Penulis berharap Laporan proyek Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta 20 Januari 2019

Penulis,



Rizka Novalifindy
NIM 15512134002

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	5
G. Manfaat Pengembangan Produk.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Kajian Produk.....	8
B. Kajian Bahan.....	9
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	14
D. Teknin Pengemasan.....	15
E. Kajian Teknik Penyajian.....	20
F. Uji Sensoris.....	25
G. Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
C. Penetapan Harga Jual.....	30
D. Prosedur Pengembangan.....	31
E. Bahan dan Alat Penelitian.....	34
F. Sumber Data/Subjek pengujian Produk.....	37
G. Metode Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	40
B. Hasil dan Pembahasan.....	41
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Bahan Untuk Pembuatan Kulit Nastar Isi Kumbu.....	34
Tabel 2. Bahan Untuk Pembuatan Isi Nastar Isi Kumbu.....	34
Tabel 3. Alat Untuk Membuat Nastar Isi Kumbu.....	35
Tabel 4. Alat Prngujian Produk.....	35
Tabel 5. Keterangan Sumber data/Sumber Pengujian Produk.....	37
Tabel 6. Resep Acuan Kulit Nastar.....	41
Tabel 7. Resep Acuan Kumbu Kacang Hijau.....	42
Tabel 8. Karakteristik Kulit Nastar Pada Ketiga Resep Acuan.....	42
Tabel 9. Karakteristik Kumbu Kacang Hijau Pada Ketiga Resep Acuan.....	42
Tabel 10. Rancangan Resep Pembuatan Nastar Isi Kumbu.....	43
Tabel 11. Karakteristik Produk Nastar Isi Kumbu Pada Rancangan Resep I.....	45
Tabel 12. Karakteristik Produk Nastar Isi Kumbu Pada Rancangan Resep II.....	45
Tabel 13. Perubahan Rancangan Formula II Pada Tahap Validasi....	48
Tabel 14. Penetapan Harga Jual Produk Nastar isi Kumbu.....	49
Tabel 15. Hasil Uji Panelis Semi Terlatih.....	50
Tabel 16. Data Hasil Uji Produk Nastar Isi Kumbu Dalam Tahap Pameran.....	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Nastar.....	8
Gambar 2. Diagram Alir Kerangka Pemikiran Produk Nastar Isi Kumbu.....	28
Gambar 3. Alur Penelitian dan Pengembangan.....	33
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Produk Nastar Isi Kumbu...	44
Gambar 5. Produk Nastar Isi Kumbu pada Percobaan Pertama.....	46
Gambar 6. Produk Nastar Isi Kumbu pada Percobaan Kedua.....	47
Gambar 7. Tampilan Produk Nastar Isi Kumbu Pada Tahap Pameran.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Log book Proposal dan Laporan Proyek Akhir
- Lampiran 2. Borang Uji Kesukaan Terbatas
- Lampiran 3. Borang Uji Sensoris (Validasi)
- Lampiran 4. Borang Uji Panelis Skala Luas
- Lampiran 5. Borang Hasil Uji Sensoris (Validasi 1)
- Lampiran 6. Borang Hasil Uji Sensoris (Validasi 2)
- Lampiran 7. Borang Hasil Uji Kesukaan Terbatas
- Lampiran 8. Borang Hasil Uji Kesukaan Luas (Pameran)
- Lampiran 9. Data Hasil Uji Panelis Semi Terlatih
- Lampiran 10. Data Hasil Uji Panelis Saat Pameran
- Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan Proyek Akhir Boga 2019
- Lampiran 12. Resep Nastar Isi Kumbu