

**PENGGUNAAN BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN  
PEPES TAHU**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu syarat  
dalam menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III**



Oleh :

**SHERLY FEBIANA**

Nomor Induk : 201923740

**PROGRAM STUDI  
SENI KULINER  
JURUSAN PERHOTELAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA  
NHI BANDUNG**

2022

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGUNAAN BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN PEPES TAHU"

NAMA : SHERLY FERIANA  
NIM : 201923740  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

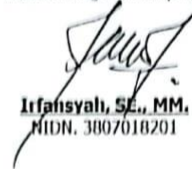
Pembimbing Utama,



**Christian Helmy Ruchmayar, S.Sos., M.M.Par**

NIP. 196912202002121001

Pembimbing Pendamping,



**Irfansyah, SE., MM.**  
NIDN. 3807018201

Penguji I,



**Nova Mauldian Hidayat, AMD., SE., M.M.**  
NIP. 19821216 201101 1 003

Penguji II,



**Sukarno Wibowo, SE., MM**  
NIP. 19731017 200605 1 0001

Bandung, 15 Februari 2023

Mengetahui,

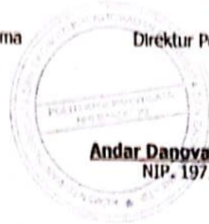
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danyo L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sherly Febiana  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 6 Desember 2000  
NIM : 201923740  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

### **"PENGUNAAN BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN PEPES TAHU"**

- ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
  3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
  4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Februari 2023



Sherly Febiana

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas akhir ini merupakan salahsatu syarat kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Sebagai bahan dalam penelitian ini penulis memilih judul, **PENGGUNAAN BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN PEPES TAHU** Sebagai syarat untuk menempuh studi pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tataboga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulis menyadari bahwa selama penulisan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dukungan, dan pengarahan yang telah diberikan oleh berbagai pihak, untuk itu dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., MM.par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Sondjana R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par sebagai pembimbing I yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

5. Bapak Irfansyah, S.E.. MM sebagai pembimbing II yang telah membimbing, menasihati, serta memberikan arahan selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu dan wawasan yang bermanfaat.
7. Kepada orang tua dan keluarga yang telah memberikan banyak motivasi kepada penulis.
8. Kepada seluruh panelis dan responden yang berpartisipasi dalam pengumpulan data.
9. Seluruh rekan-rekan Seni Kuliner yang selalu membantu, dan memberikan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
10. Kepada Dominick Abednego yang selalu membantu, menemani dan menyemangati selama menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Kepada Fenny Febiana yang senang tiasa membantu saya selama menyelesaikan Tugas Akhir ini.
12. Seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, mengingat keterbatasan penulis dalam pengalaman dan pendidikan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan dimasa yang akan datang.

Bandung, 14 Desember 2022

**Sherly Febiana**

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Metode Penelitian.....	5
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	8
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN .....	9
2.1 Konsep Objek Penelitian .....	9
2.2 Prosedur Percobaan.....	20
2.3 Prosedur Penilaian.....	40
2.4 Pengujian Panelis .....	43
2.5 Pengumpulan Data .....	43
BAB 3 HASIL DAN PEMBAHASAN .....	45
3.1 Hasil Analisis Penelitian dalam Proses Pembuatan Pepes Tahu Biji Nangka.....	45
3.2 Hasil dari Observasi Mengenai Penampilan, Rasa, Tekstur, Warna dan Aroma .....	46
3.3 Hasil Analisis Uji Oleh Panelis Terlatih.....	50
3.4 Hasil Akhir Serta Pembahasan Mengenai Penilaian Dari Panelis Terlatih	52
3.5 Hasil Analisis Uji Oleh Panelis Tidak Terlatih .....	54
3.6 Hasil Akhir Serta Pembahasan Mengenai Penilaian dari Panelis Tidak Terlatih.....	56
3.7 Kendala Eksperimen .....	58
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN .....	62
4.1 Kesimpulan.....	62
4.2 Saran .....	63

DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN GAMBAR .....	67
.....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 : Kandungan Gizi Nangka.....	10
Tabel 2. 2 : Kandungan Gizi Biji Nangka .....	13
Tabel 2. 3 : Kandungan Gizi Tahu .....	17
Tabel 2. 4 : Standar Recipe Pepes Tahu .....	20
Tabel 2. 5 : Utensils yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Tahu Biji Nangka .....	24
Tabel 2. 6 : Equipment yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Tahu Biji Nangka ..	25
Tabel 2. 7 : Utensils yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Tahu Biji Nangka .....	29
Tabel 2. 8 : Equipment yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Tahu Biji Nangka ..	30
Tabel 2. 9 : Standar Recipe Tahu Biji Nangka.....	33
Tabel 2. 10 : Recipe Costing Tahu Biji Nangka.....	37
Tabel 2. 11 : Alur Pembuatan Tahu Biji Nangka.....	37
Tabel 2. 12 : Standar Recipe Pepes Tahu Biji Nangka .....	38
Tabel 2. 13 : Recipe Costing Pepes Tahu Biji Nangka.....	38
Tabel 2. 14 : Alur Pembuatan Pepes Tahu Biji Nangka .....	39
Tabel 3. 1 : Observasi Penulis Mengenai Penampilan, Rasa, Tekstur, Warna dan Aroma.....	47
Tabel 3. 2 : Hasil Penilaian Pepes Tahu Biji Nangka oleh Panelis Terlatih (5)....	50
Tabel 3. 3 : Hasil Penilaian Pepes Tahu Restoran Ampera oleh Panelis Terlatih (5) .....	51
Tabel 3. 4 : Hasil Penilaian Pepes Tahu Biji Nangka oleh Panelis Tidak Terlatih (30) .....	54
Tabel 3. 5 : Hasil Penilaian Pepes Tahu Restoran Ampera oleh Panelis Tidak Terlatih (30) .....	55



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 : Hasil Dokumentasi Eksperimen .....	60
--	----

## DAFTAR PUSTAKA

- Arum, Rifda. t.thn. *Gramedia Blog*. <https://www.gramedia.com/literasi/penelitian-eksperimen/>.
- Budi Suarti, Dani Budi Mahyono, M. Said Siregar. 2014. "STUDI PEMBUATAN TAHU DARI BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) DENGAN PENAMBAHAN  $\text{CaSO}_4$  DAN LAMA PENGUMPALAN."
2022. *CNN Indonesia*. Februari.  
<https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20220216105608-92-759798/alasan-harga-kedelai-melambung-hingga-berdampak-pada-tahu-dan-tempe>.
2022. *Fat Secret*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/indomaret/biji-nangka/100g>.
2022. *IDN Medis*. <https://idnmedis.com/nangka-mentah>.
2022. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. <https://kbbi.web.id/perkakas>.
2010. *Kompasiana*.  
<https://www.kompasiana.com/sofian.cheng/5500222d8133112019fa70c4/2010-7-29-gt-tahu-makanan-rakyat-berbahayakah>.
2021. *konsultaniso17025*. <http://www.konsultaniso17025.com/2021/05/pembentukan-panelis-terlatih-pengujian.html#:~:text=Panelis%20terlatih%20adalah%20orang%20yang,dalam%20seleksi%20pembentukan%20panelis%20terlatih>.
- Layu, Pucuk. 2018. *Blogspot*. <https://pucuklayu.blogspot.com/2018/09/makalahjenis-jenispanelis.html>.
- N., A. Ica. 2018. <https://medium.com/@aisyaica/yuk-jalan-jalan-ke-szechuan-saat-jam-makan-siang-dengan-kulina-59650a8e554f>.
- Nareza, dr. Meva. 2020. *alodokter*. <https://www.alodokter.com/jangan-sepelekan-4-manfaat-biji-nangka-bagi-kesehatan-ini>.
2022. *Pepes*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Pepes>.
- t.thn. *Pepes Tahu*.
2022. *Pepes Tahu*. <https://resepedia.id/resep/pepes-tahu>.
- Primagama, Admin. 2022. *Potensi Sumber Daya Alam di Indonesia dan Kegunaannya*. 6 June. <https://primagama.co.id/blog/sumber-daya-alam-di-indonesia/>.
2022. *Profil Komoditas Kedelai*. [https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/131118\\_ANK\\_PKM\\_DSK\\_Kedelai.pdf](https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/131118_ANK_PKM_DSK_Kedelai.pdf).
- Purwadi T, dkk. 2000. "Pengembangan Rancangbangun dan Konstruksi Ketel Uap Untuk Industri Pengolahan Tahu dan Tempe." *Laporan Penelitian No. PL.420.006.1204/ P2KP3* (Lembaga Penelitian UGM).
- Putra, Ryan Fernanda. 2019. <https://alsintan.tp.ugm.ac.id/2019/09/12/proses-pembuatan-tahu/>.

2022. *Resepedia.id*. <https://resepedia.id/resep/angsio-tahu>.
2021. *RSUD Sawahlunto*. <https://rsud.sawahluntokota.go.id/amankah-mengonsumsi-biji-nangka-secara-rutin-sebagai-camilan/>.
- Rukmana, Rahmat. 2008. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- . 1997. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
2015. *Sejarah Tanaman Kedelai*. <https://www.jurnalasia.com/ragam/sejarah-tanaman-kedelai/>.
2022. *Suara.Com*. <https://www.suara.com/lifestyle/2020/05/13/071413/sejarah-tahu-masuk-indonesia-hingga-jadi-lauk-terpopuler-setelah-tempe?page=all>.
2013. *Tempo.co*. <https://tekno.tempo.co/read/517237/siswa-sma-tegal-bikin-tahu-dari-biji-nangka>.
- THABRONI, GAMAL. 2021. <https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/>.
2022. *Wikipedia*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Sumber\\_daya\\_alam](https://id.wikipedia.org/wiki/Sumber_daya_alam).
2022. *Wikipedia*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tahu>.
2022. *Wikipedia*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Daun\\_pisang](https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_pisang).
2022. “Wikipedia Ensiklopedia Bebas.” *Indonesia*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Indonesia>.
2022. *Wikiwand*. [https://www.wikiwand.com/id/Tahu\\_susu](https://www.wikiwand.com/id/Tahu_susu).
2022. *Zenius*. <https://www.zenius.net/blog/mean-median-modus>.