

**PENGGUNAAN BIJI CEMPEDAK SEBAGAI SUBSTITUSI  
KENTANG PADA HIDANGAN PERKEDEL**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

**FADILAH IQBAL RIANSYAH**

**NIM : 2022406020**

**JURUSAN HOSPITALITI PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGUNAAN BIJI CEMPEDAK SEBAGAI  
SUBSTITUSI KENTANG PADA HIDANGAN PERKEDEL**

NAMA : FADILAH IQBAL RIANSYAH  
NIM : 2022406020  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo, SE., MM.  
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM  
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 3 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGUNAAN BIJI CEMPEDAK SEBAGAI SUBSTITUSI KENTANG PADA HIDANGAN PERKEDEL"

NAMA : Fadilah Iqbal Riansyah  
NIM : 2022406020  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama



Sukarno Wibowo, SE., MM.

NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.

NIP. 19821216 201101 1 003

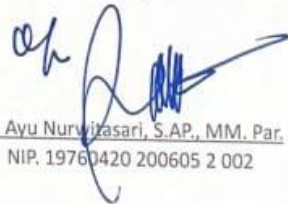
Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.

NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,



Dr. Ayu Nurwijasari, S.AP., MM. Par.

NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 12 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip, M.M.Par., CEE.

NIP.19750415 200212 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : FADILAH IQBAL RIANSYAH  
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 7 MARET 2004  
NIM : 2022406020  
Program Studi : SENI KULINER  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**PENGUNAAN BIJI CEMPEKAK SEBAGAI SUBSTITUSI KENTANG PADA HIDANGAN PERKEDEL**  
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/Proyek 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/Proyek 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 10 November 2025

Yang membuat pernyataan,



FADILAH IQBAL RIANSYAH

## KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur dan puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis mengucapkan terima kasih atas segala anugerah dan rahmat-Nya yang telah memungkinkan penulis menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul yang tercantum dalam laporan akhir ini **”PENGUNAAN BIJI CEMPEDAK SEBAGAI SUBSTITUSI KENTANG PADA HIDANGAN PERKEDEL”**. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sebagai bagian dari program Diploma-III studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengakui bahwa tugas akhir ini belum sepenuhnya memuaskan dan masih terdapat kelemahan dalam hal penyusunan kalimat dan penggunaan bahasa. Selama penulisan Tugas Akhir ini, penulis telah mendapatkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, dan dengan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. PAR., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Utama
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Pendukung Penulis
7. Papa Virry, Mama Yanti, Rizqy, Shafia yang selalu meberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
9. Kepada rekan-rekan yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Teman – teman kelas MTB La Vinaigrette yang telah menjadi bagian dalam proses belajar saya. Dukungan, kerja sama dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata Penulis meminta maaf atas kesalahan yang telah dilakukan oleh penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk pribadi penulis dan kepentingan umum bagi pembaca.

Bandung 25 November, 2025

Fadilah Iqbal Riansyah

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB 1 .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1.2 Latar Belakang Penelitian Lanjutan.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Pertanyaan Penelitian .....</b>	<b>14</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>14</b>
<b>1.4 Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>16</b>
<b>1.4.1 Metode Penelitian .....</b>	<b>16</b>
<b>1.4.2 Prosedur Penelitian .....</b>	<b>17</b>
<b>1.4.3 Pengukuran Data dan Teknik Analisis .....</b>	<b>18</b>
<b>1.4.4 Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>18</b>
<b>BAB II.....</b>	<b>21</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....</b>	<b>21</b>
<b>2.1 Pengenalan Objek Penelitian.....</b>	<b>21</b>
<b>2.1.1 Cempedak di Indonesia .....</b>	<b>21</b>
<b>2.2 Pengertian dan Karakteristik Biji Cempedak.....</b>	<b>23</b>
<b>2.2.1 Kelebihan Pemanfaatan Biji Cempedak.....</b>	<b>24</b>
<b>2.2.2 Kekurangan Pemanfaatan Biji Cempedak.....</b>	<b>26</b>
<b>2.3 Kandungan Gizi Biji Cempedak.....</b>	<b>27</b>
<b>2.4 Perkedel .....</b>	<b>27</b>
<b>2.4.1 Pengertian dan Karakteristik Perkedel.....</b>	<b>27</b>
<b>2.4.2 Sejarah dan Akulturasi.....</b>	<b>28</b>

2.4.3 Relevansi Biji Cempedak dengan Perkedel.....	30
2.4.4 Komposisi Nilai Gizi Perkedel Kentang.....	31
2.5 Konsep Produk.....	32
2.5.1 Bahan yang dibutuhkan .....	34
2.5.2 Alat Alat yang dibutuhkan .....	35
2.5.3 Daftar Bahan.....	39
2.5.4 Standard Recipe.....	41
2.5.5 Recipe Perkedel Biji Cempedak.....	43
2.5.6 Recipe Costing.....	50
2.6 Hasil Pra Eksperimen.....	51
<b>BAB III.....</b>	<b>54</b>
3.1 Prosedur Penilaian.....	54
3.2 Analisis Tanggapan Panelis terhadap Produk Perkedel Biji Cempedak.....	56
3.2.1 Hasil Uji Formulasi Perkedel menggunakan Biji Cempedak.....	57
3.2.2 Panelis Ahli dan Non Ahli dalam Uji Hedonik.....	58
3.2.3 Tanggapan Panelis Ahli Terhadap Penilaian Organoleptik Produk Eksperimen Perkedel Biji Cempedak.....	60
3.2.4 Tanggapan Panelis Non Ahli terhadap Sample Perkedel Biji Cempedak.....	62
3.2.5 Pembahasan Hasil Penilaian Para Panelis Umum.....	63
<b>BAB IV.....</b>	<b>71</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>71</b>
4.1 Kesimpulan.....	71
4.2 Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>78</b>
<b>Lampiran.....</b>	<b>81</b>

## **DAFTAR TABEL**

<b>Tabel 2.1 Kandungan Gizi Biji Cempedak.....</b>	<b>27</b>
<b>Tabel 2.2 Kandungan Gizi Perkedel Kentang.....</b>	<b>31</b>
<b>Tabel 2.3 Peralatan yang digunakan saat proses pelaksanaan.....</b>	<b>36</b>
<b>Tabel 2.4 Daftar Bahan.....</b>	<b>40</b>
<b>Tabel 2.5 Standard Recipe Perkedel Kentang.....</b>	<b>43</b>
<b>Tabel 2.6 Standard Recipe Perkedel Sample A (50:50).....</b>	<b>44</b>
<b>Tabel 2.8 Standard Recipe Perkedel Sample C (100%).....</b>	<b>48</b>
<b>Tabel 2.9 Recipe Cost Sample A (50:50) .....</b>	<b>50</b>
<b>Tabel 2.10 Recipe Cost Sample B (70:30).....</b>	<b>51</b>
<b>Tabel 2.11 Recipe Cost Sample C (100%).....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 3.1 Data Umur Panelis.....	66
GAMBAR 3.2 Data Jenis Kelamin Panelis.....	66
GAMBAR 3.3 Data Profesi Panelis.....	67
GAMBAR 3.4 Data Rasa Perkedel Sample B 100%.....	67
GAMBAR 3.5 Data Aroma Perkedel Sample A 75%.....	68
GAMBAR 3.6 Data Aroma Perkedel Sample B 100%.....	68
GAMBAR 3.7 Data Visual Perkedel Sample A 75%.....	68
GAMBAR 3.8 Data Visual Perkedel Sample 100%.....	68

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pangan Nasional. (n.d.). *Badan Pangan Nasional—NFA Dorong UMKM Pangan Lokal Naik Kelas—Blog*. Retrieved November 5, 2025,
- Benita, C., Irianti, B., & Juliana, J. (2023). Pemanfaatan Biji Cempedak Dalam Pembuatan Pasta Dan Perkedel. *Jurnal Bangun Manajemen*, 2(2), 138–147.
- Biqwanto Situmorang. (2025, April 18). *Bapanas: Diversifikasi pangan lokal strategi penuhi kebutuhan nasional*. Antara News.
- Brahma, R., & Ray, S. (2023). Finding out various potentials and possibilities of jackfruit seed and its usage in the industry: A review. *Food Production, Processing and Nutrition*, 5(1), 55.
- Celestial, M. K. J., Sagum, R. D. S., & Trinidad, T. (2023). Nutritional and Physicochemical Properties and Safe Consumption of Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*, 4(4), 1–12.
- Diversifikasi Pangan Lokal Kunci Penting Atasi Tantangan Ketahanan Pangan*. (n.d.). BRIN - Diversifikasi Pangan Lokal Kunci Penting Atasi Tantangan Ketahanan Pangan. Retrieved November 5, 2025,
- Dr. Ir. Arifin, R., M. Sc. (2021). *Food Loss and Waste in Indonesia*. <https://lcdi-indonesia.id/wp-content/uploads/2021/07/Report-Kajian-FLW-ENG.pdf>
- Egan, B. (n.d.). *All About Recipes Part II*. Extension | University of Nevada, Reno. Retrieved November 5, 2025,

- Fadjria, N., Zulfisa, Z., Arfiandi, A., & Yolandari, I. (2019). Penentuan Kadar Karbohidrat pada Biji Cempedak Hutan (*Artocarpus champeden* Lour.) dengan Metoda Tembaga-Iodometri. *Jurnal Riset Kimia*, *10*(2), 93–97.
- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2018). *Makanan tradisional Indonesia. Seri 3, Makanan tradisional yang populer: Menu sepiring lengkap dan makanan berbasis buah-buahan*. Gadjah Mada University Press.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking*. John Wiley & Sons.
- Hartanti, L., Herawati, S. P., & Rahayuni, T. (2022). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Kue Semprit. *Journal of Food and Culinary*, *5*(1), 10–20.
- Khayrah, U., Prangdimurti, E., & Nuraida, L. (2022). Karakteristik dan Evaluasi Prebiotik Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, *27*(2), 248–254.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory evaluation techniques* (4th ed). CRC press.
- Prof. Dr. Sugiyono. (2018). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R&D*.
- Rahman, D., Moussouri, T., & Alexopoulos, G. (2021). The Social Ecology of Food: Where Agroecology and Heritage Meet. *Sustainability*, *13*(24), 13981.

- Ruiz-Capillas, C., & Herrero, A. M. (2021). Sensory Analysis and Consumer Research in New Product Development. *Foods*, 10(3), 582.
- Sefania Christy Rimbing, Mirjam P. Tenda, & Benny Irwan Towoliu. (2024). Implementasi Zero Foodwaste Sebagai Upaya Pengelolaan Foodloss dan Food Waste pada Restoran Gardenia Sintesa Peninsula Hotel Manado. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(4), 124–130.
- Sehusman S.P. (2022). *ANALISIS KETAHANAN PANGAN 2022. 1*.
- Sirangelo, T. M. (2019). Sensory Descriptive Evaluation of Food Products: A Review. *Journal of Food Science and Nutrition Research*, 2(4), 354–363.
- Statistik, B. P. (n.d.). *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2024—Tabel Statistik*. Retrieved November 5, 2025, from
- Svensson, L. (n.d.). *Design and Performance of Small Scale Sensory Consumer Tests*.
- Trejo Rodríguez, I. S., Alcántara Quintana, L. E., Algara Suarez, P., Ruiz Cabrera, M. A., & Grajales Lagunes, A. (2021). Physicochemical Properties, Antioxidant Capacity, Prebiotic Activity and Anticancer Potential in Human Cells of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Seed Flour. *Molecules*, 26(16), 4854.
- Vijayan, D., Ludwig, D., Rybak, C., Kaechele, H., Hoffmann, H., Schönfeldt, H. C., Mbwana, H. A., Rivero, C. V., & Löhr, K. (2022). Indigenous knowledge in food system transformations. *Communications Earth & Environment*, 3(1), 213.

Windiany, R. A., Dinda Reza Okky naWa, & Supriyono. (2023). AKULTURASI  
BUDAYA ETNIS BELANDA DALAM MAKANAN NUSANTARA  
PERKEDEL. *Jurnal Budaya Nusantara*, 6(1), 228–232.