

TUGAS AKHIR
STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN
ISIAN SELAI SALAK “NASLAK”



Oleh :

DESAK MADE KELACI RATNA PURNAMI DEWI
NIM.P07131121021

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2024

TUGAS AKHIR
STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN
ISIAN SELAI SALAK “NASLAK”

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Jurusan Gizi
Prodi Gizi Program Diploma Tiga
Poltekkes Kemenkes Denpasar

Oleh :

DESAK MADE KELACI RATNA PURNAMI DEWI
NIM.P07131121021

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2024

LEMBAR PENGESAHAN
STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN
ISIAN SELAI SALAK “NASLAK”

Oleh:
DESAK MADE KELACI RATNA PURNAMI DEWI
NIM.P07131121021

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



Ni Putu Agustini, SKM., M.Si
NIP. 196509071989032002

Pembimbing Pendamping



Ir. Hertog Nursanyoto., M.Kes
NIP. 196308191986031004

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi



Dr. I Putu Suiraka, SST., M.Kes
NIP. 197301241995031001

**TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL:
STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN
ISIAN SELAI SALAK “NASLAK”**

Oleh :

**DESAK MADE KELACI RATNA PURNAMI DEWI
NIM.P07131121021**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI:

PADA HARI : RABU

TANGGAL: 05 JUNI 2024

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI :

- 1 Dr. I Putu Suiroaka, SST., M.Kes
- 2 Dr. Badrut Tamam, STP., M. Biotech
- 3 Ni Putu Agustini, SKM., M.Si

(Ketua)
(Anggota I)
(Anggota II)

(.....)
(.....)
(.....)



**Dr. I Putu Suiroaka, SST., M.Kes
NIP. 197301241995031001**

Lampiran 7 Surat Pernyataan Persejutan Publikasi Repository

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Desak Made Kelaci Ratna Purnami Dewi
NIM : P07131121021
Program Studi : Diploma Tiga Jurusan Gizi
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2023/2024
Alamat : Nongan, Karangasem
No.HP/E-mail : 087759036835 / desakklacii@gmail.com

Dengan ini menyerahkan karya tulis ilmiah berupa skripsi dengan judul:

“Studi Pembuatan Nastar Dengan Isian Selai Salak “NASLAK””

1. Dan menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialih mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan bersungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 01 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan



Desak Made Kelaci Ratna Purnami Dewi
NIM.P07131121021

STUDY OF NASTAR CAKE PRODUCTION WITH JAM FILLING SALAK “NASLAK”

ABSTRACT

Nastar cake is a type of dry cake that has its own characteristics. Made from a mixture of wheat flour, refined sugar, margarine and egg yolks, this cake becomes special with the addition of salak fruit jam as the filling. This research aims to find out how to make nastar with a good salak jam filling, and this research also aims to find out which filling is right for the nastar being made. This type of research was Experimental with a Randomized Group Design (RAK), 3 treatments, namely P1, P2, and P3 with substitution of salak jam as much as 15%, 20%, 25% with 3 repetitions. The results of organoleptic testing showed that different substitutions for salak jam had a significant effect on color, aroma, taste, overall acceptability and texture. The substitution of pineapple jam for salak jam which was significantly different in treatment P2 (20%) was the most accepted treatment with capacity, while the organoleptic test on color with an average value of 78.8% liked very much, taste 87.7% liked very much, aroma 86.6 % really like, texture 94.4% really like, overall acceptance 68.8% really like.

Keywords : Salak jam, characteristics of nastar salak jam.

STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN ISIAN SELAI SALAK “NASLAK”

ABSTRAK

Kue nastar adalah salah satu jenis kue kering yang memiliki ciri khas tersendiri. Dibuat dari campuran tepung terigu, gula halus, margarin, dan kuning telur, kue ini menjadi istimewa dengan tambahan selai buah salak sebagai isiannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan nastar dengan isian selai salak yang baik, dan penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui yang mana isian yang pas pada nastar yang dibuat. Jenis penelitian Eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK), 3 perlakuan yaitu P1, P2, dan P3 dengan substitusi selai salak sebanyak 15%, 20%, 25% dengan 3 kali ulangan. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa substitusi selai salak yang berbeda, berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan dan tekstur. Substitusi nastar selai salak yang berbeda nyata pada perlakuan P2 (20%) merupakan perlakuan yang paling diterima dengan kapasitas sedangkan uji organoleptik terhadap warna dengan nilai rata-rata 78,8% sangat suka, rasa 87,7% sangat suka, aroma 86,6% sangat suka, tekstur 94,4% sangat suka, penerimaan keseluruhan 68,8% sangat suka.

Kata kunci : Selai salak, karakteristik nastar selai salak

RINGKASAN PENELITIAN
STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR
DENGAN ISIAN SELAI SALAK “NASLAK”

Desak Made Kelaci Ratna Purnami Dewi (NIM P07131121021)

Nastar selai salak merupakan inovasi baru dalam dunia kuliner yang menggabungkan kelezatan buah salak dengan cita rasa khas kue nastar. Terbuat dari campuran salak, tepung terigu, gula, mentega, rum butter, dan vanili, kue nastar selai salak menjadi produk yang menjanjikan dan menjadi peluang usaha yang menarik saat ini. Harapannya, produk ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada buah salak, tetapi juga menjadi alternatif yang menarik bagi konsumen yang mencari variasi baru dalam rasa dan bentuk kue. Produksi nastar selai salak juga menjadi solusi cerdas untuk mengatasi berlimpahnya bahan baku salak di daerah seperti Karangasem. Dengan mengolah buah salak menjadi produk olahan yang bernilai tambah, petani dan produsen lokal dapat memanfaatkan potensi buah salak secara optimal dan mengurangi risiko pemborosan hasil panen. Selain itu, dalam upaya menarik minat konsumen, penting untuk menyajikan nastar selai salak dengan kemasan yang menarik dan rasa yang lezat. Penampilan yang menarik, bentuk yang unik, dan citarasa yang menggugah selera akan menjadi daya tarik utama dalam pemasaran produk ini.

Karakteristik mutu nastar meliputi berbagai aspek yang menentukan kualitas dan keunggulan produk. Nastar berkualitas harus memiliki rasa khas, seimbang antara manisnya adonan, cita rasa mentega, dan kesegaran selai nanas. Selanjutnya nastar yang baik memiliki tekstur lembut di dalam dengan kulit yang renyah namun tidak terlalu keras. Jenis- jenis nastar yaitu, nastar nanas, nastar coklat, nastar keju, nastar karamel, nastar blueberry. Bahan- bahan pembuatan nastar yaitu, tepung terigu, telur ayam, gula, margarin, susu bubuk, selai nanas, keju, garam, dan vanili. Cara pembuatan nastar yaitu, siapkan bahan yang diperlukan meliputi margarin, gula halus, kuning telur, tepung terigu, susu bubuk, dan selai nanas sebagai isian. Selanjutnya kocok margarin dan gula halus dengan

mixer hingga mengembang dan warnanya memutih. Selanjutnya masukan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga tercampur rata. Selanjutnya masukan tepung terigu, dan susu bubuk sambil diaduk perlahan sehingga adonan tercampur rata. Selanjutnya gilas adonan dan cetak bulat lalu beri isian selai di tengahnya, susun nastar di atas loyang dan panggang dalam oven dengan suhu 150°C selama 30-40 menit.

Selai salak adalah produk olahan yang dibuat dari buah salak (*Salacca zalacca*). Proses pembuatan selai salak melibatkan penghalusan buah salak hingga menjadi bubur atau pasta, yang kemudian dicampur dengan gula dan bahan pengental lainnya. Campuran ini kemudian dimasak hingga mencapai konsistensi yang setengah padat atau kental. Selai salak adalah produk makanan yang terbuat dari buah salak yang dimasak dan diolah menjadi selai atau semacam pasta. Beberapa karakteristik fisik yang umumnya terkait dengan selai salak meliputi warna, tekstur, kekenyalan, kandungan serat, konsistensi, rasa, aroma, dan keberadaan biji. Warna selai salak biasanya bervariasi antara cokelat keemasan atau kekuningan, tergantung pada varietas salak yang digunakan dan proses pengolahan yang dilakukan. Bahan-bahan pembuatan selai salak yaitu, buah salak matang, gula pasir, jeruk nipis, dan air. Cara pembuatan selai salak yaitu, kupas dan bersihkan salak lalu pastikan membuang biji salaknya lalu di potong kecil-kecil dan cuci bersih, Selanjutnya salak di haluskan dengan blender, selanjutnya masukan salak ke dalam penggorengan bersamaan dengan gula pasir dan jeruk nipis lalu aduk hingga mengental seperti selai.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Dalam penelitian ini dilakukan 3 jenis perlakuan, masing-masing perlakuan terdiri dari 3 kali ulangan, sehingga terdapat 9 unit percobaan, adapun perlakuan yang dilakukan adalah substitusi Selai Salak 15% Adonan Tepung 85%, substitusi Selai Salak 20% Adonan Tepung 80%, substitusi Selai Salak 25% Adonan Tepung 75%. Dan parameter yang diamati untuk mutu subjektif adalah, warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan.

Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa substitusi kue nastar dengan isian selai salak yang berbeda, berpengaruh nyata terhadap warna aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan. Nastar dengan isian selak pada perlakuan P2 (20%)

merupakan perlakuan yang paling diterima secara organoleptik terhadap warna dengan nilai rata-rata 78,8% sangat suka, rasa 87,7% sangat suka, aroma 86,6% sangat suka, tekstur 94,4% sangat suka, penerimaan keseluruhan 68,8% sangat suka.

Nastar dengan isian selai salak ini dengan perlakuan yang paling diterima secara organoleptik yaitu dengan substitusi 20% dengan uji organoleptik warna , aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan memiliki nilai sangat suka. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan dapat memodifikasi nastar selai salak dengan perlakuan substitusi selai salak 15%, 20%, 25%.

Daftar Bacaan : 26 (2019-2023)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN ISIAN SELAI SALAK (NASLAK)“, dapat diselesaikan tepat waktu. Berkenan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Ibu Ni Putu Agustini, SKM., M.Si selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan masukan, pengetahuan dan bimbingan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Bapak Ir. Hertog Nursanyoto, M.Kes. selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan masukan, pengetahuan dan bimbingan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, Ketua Jurusan Gizi, dan Ketua Program Studi Diploma Tiga atas dukungannya dalam penulisan tugas akhir.
4. Kepada bapak Dewa Ngakan Kelaci Utama selaku ayah dari penulis yang telah banyak memberikan dukungan, bantuan, doa, serta materi selama proses penyusunan tugas akhir.
5. Kepada ibu Desak Nyoman Wardani selaku ibu dari penulis yang telah banyak memberikan bantuan, doa, serta dukungan selama proses penyusunan tugas akhir.
6. Kepada saudara, keluarga, sahabat, serta pacar yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan dalam proses penyusunan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan dan belum sempurna. Akhir kata penulis mengharapkan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Penulis

DAFTAR ISI

COVER.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	2
A. Latar Belakang	2
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Nastar	8
B. Selai Salak.....	22
C. Standar Mutu.....	32
D. Parameter Yang Diamati	35
BAB III KERANGKA KONSEP	41
A. Kerangka Konsep	41
B. Variabel dan Definisi Operasional.....	42
BAB IV METODE PENELITIAN.....	44
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	44
B. Alur Penelitian	44
C. Tempat dan Waktu Penelitian	45
D. Bahan dan Alat.....	45
E. Sampel Penelitian	46

F. Prosedur Kerja	46
G. Parameter Yang Diamati.....	50
H. Pengolahan Data dan Analisis Data	52
I. Penetapan Perlakuan Terbaik	52
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	53
A. Hasil	53
B. Pembahasan	57
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	62
A. Simpulan.....	62
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel		Hal
1	Kandungan Gizi Buah Salak.....	26
2	Definisi Operasional.....	43
3	Alur Penelitian.....	44
4	Formulasi Pembuatan Kue Nastar Salak (100 gr).....	49
5	Skala Hedonik dan Skala Numerik dalam Uji Organoleptik.....	50
6	Sebaran Penerimaan Panelis terhadap Mutu Kue Nastar Selai Salak...	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Hal
1	Buah Salak.....	26
2	Kerangka Konsep.....	41
3	Alur Penelitian.....	44
4	Diagram Alir.....	48
5	Nastar Selai Salak	53
6	Grafik Persentase Distribusi Penelitian Terhadap Warna Nastar Salak.....	54
7	Grafik Persentase Distribusi Penelitian Terhadap Tekstur Nastar Salak.....	55
8	Grafik Persentase Distribusi Penelitian Terhadap Aroma Nastar Salak.....	56
9	Grafik Persentase Distribusi Penelitian Terhadap Rasa Nastar Salak.....	56
10	Grafik Persentase Distribusi Penelitian Terhadap Penerimaan Keseluruhan Nastar Salak.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Hal
1	Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Rasa Kue Nastar Salak.....	67
2	Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Aroma Kue Nastar Salak.....	68
3	Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Tesktur Kue Nastar Salak.....	69
4	Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Warna Kue Nastar Salak.....	70
5	Dokumentasi Penelitian Nastar Selai Salak.....	71
6	Turnitin.....	72
7	Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository.....	73