

**PEMBUATAN TEPUNG BIJI DURIAN MENJADI *CAKE*  
DENGAN MENGGUNAKAN CAMPURAN TEPUNG TERIGU**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**DEYSITAO FANA TARIGAN  
NPM : 1501020002**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS QUALITY  
MEDAN  
2019**



UNIVERSITAS QUALITY  
**FAKULTAS PERTANIAN**

Jl. Ringroad - Ngumban Surbakti No. 18 Medan, Telp. (061) 80047003

**PEMBUATAN TEPUNG BIJI DURIAN MENJADI CAKE  
DENGAN MENGGUNAKAN CAMPURAN TEPUNG TERIGU**

**SKRIPSI**

Disusun oleh:

Nama Mahasiswa : Deysitao Fana Tarigan  
NPM : 1501020002  
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian

Disetujui Oleh :

Pembimbing Utama

**Ir. Seringena Br. Karo, M.Si**

Tanggal : .....

Pembimbing Pendamping

**Ir. Rafael Remit Winardi. MP**

Tanggal : .....



UNIVERSITAS QUALITY  
**FAKULTAS PERTANIAN**

Jl. Ringroad - Ngumban Surbakti No. 18 Medan, Telp. (061) 80047003

**PEMBUATAN TEPUNG BIJI DURIAN MENJADI CAKE  
DENGAN MENGGUNAKAN CAMPURAN TEPUNG TERIGU**

**SKRIPSI**

Disusun oleh :

**DEYSITAO FANA TARIGAN**

NPM : 1501020004

Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam Ujian Skripsi

Pada tanggal .....

Menyetujui :

Tim Pembimbing

Pembimbing Utama

(Ir. Seringena Br. Karo, M.Si)

Tanggal : .....

Pembimbing Pendamping

(Ir. Rafael Remit Winardi, MP)

Tanggal : .....

Program Studi Teknolgi Hasil Pertanian

Ketua,

(Ir. Rafael Remit Winardi, MP)

Tanggal : .....

Fakultas Pertanian

Dekan,

(Ir. Rafael Remit Winardi, MP)

Tanggal : .....

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Deysitao Fana Tarigan**  
Npm : **1501020002**  
Program studi : **Teknologi Hasil Pertanian**  
Fakultas : **Pertanian Universitas Quality**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul : **“Pembuatan Tepung Biji Durian Menjadi *Cake* Dengan Menggunakan Campuran Tepung Terigu”** merupakan hasil karya asli penulis, tidak terdapat karya Yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan penulis juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh penulis lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Jika Skripsi ini terbukti merupakan duplikasi ataupun plagiasi dari hasil karya penulis lain dan atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat yang merupakan hasil karya penulis lain, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik berupa pembatalan Skripsi dan pencabutan gelar yang penulis peroleh sebagai hasil ujian akhir studi atas Skripsi ini.

Demikian surat pernyataan ini saya perbuat sebagai pertanggung jawaban ilmiah tanpa adanya unsur paksaan maupun tekanan dari pihak manapun juga

Medan, Agustus 2019

Yang menyatakan,  
  
  
**DEYSITAO FANA TARIGAN**

**NPM : 1501020002**

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Deysitao Fana Tarigan  
Tempat Tanggal Lahir : Diski 22 April 1994  
Agama : Kristen Protestan  
Status : Belum Kawin  
Jumlah Bersaudara : Anak ke 2 dari 2 Bersaudara  
Alamat : Dusun XVII Sempat Arih  
Jenjang Pendidikan : S1 Fakultas Pertanian  
No. Telepon : 0853-5870-5394  
Nama Orang Tua  
Ayah : Usaha Efendi Tarigan  
Ibu : Elina Br Ginting  
Pekerjaan  
Ayah : Wiraswasta  
Ibu : Ibu Rumah Tangga  
Alamat Orangtua : Dusun XVII Sempat Arih  
Riwayat Pendidikan

No	Nama Sekolah	Tahun Masuk	Tahun Tamat
1	SD Taman Siswa Diski	2003	2009
2	SMP Taman Siswa Diski	2009	2012
3	SMK Persiapan Binjai	2012	2015
4	Universitas Quality	2015	2019



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa dimana berkat kasih karunia-Nya dapat menyelesaikan penulisan proposal yang berjudul “Pembuatan Tepung Biji Durian Menjadi Cake Dengan Menggunakan Campuran Tepung Terigu”. Yang merupakan salah satu syarat untuk penulisan skripsi dan memperoleh gelar Sarjana Pertanian Universitas Quality.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Ir. Rafael R. Winardi, MP, selaku Dekan Fakultas Pertanian, dan ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Dosen Pendamping Universitas Quality.
2. Ir. Seringena Br. Karo, M.Si selaku Dosen Pembimbing Universitas Quality.
3. Para dosen dan staf Pengajar di Fakultas Pertanian Universitas Quality.
4. Terimakasih juga kepada IBU Healthy A. Prasetyo, yang telah membantu merevisi hasil pengolahan data
5. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis Elina.br Ginting dan keluarga yang telah banyak membantu terlebih saudara, baik secara materi, maupun doa, motivasi dan dorongan kepada penulis dalam penyusunan proposal ini.
6. Rekan-rekan Mahasiswa Pertanian seangkatan 2015 yang telah banyak membantu dan memberikan semangat kepada penulis dalam penyusunan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan dari proposal masih banyak kekurangan maka dengan ini penulis sangat mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan masukan untuk membangun dan memperbaiki penulisan proposal ini. Akhir kata penulis berharap kiranya proposal ini dapat disetujui sehingga dapat dilanjutkan dengan penelitian di lapangan dan penulisan skripsi selengkapnyanya.

Medan, Juli 2019

Penulis

Deysitao Fana Tarigan

NPM : 1501020002

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
 <b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Hipotesis .....	3
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
 <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Durian .....	5
2.2 Tepung .....	6
2.3 Pembuatan Tepung Biji Durian .....	7
2.4 Langkah-langkah Pembuatan Tepung Biji Durian . .....	9
2.5 Pembuatan Cake.....	12
 <b>BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Bahan .....	14

3.2 Alat-Alat Penelitian .....	14
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
3.4 Metode Penelitian .....	14
3.5 Model Rancangan . .....	15
3.6 Penentuan Kadar Air dengan Pengeringan ( <i>Thermogravimetri</i> ).....	18
3.7 Pengukuran volume. ....	19
3.8 Uji Organoleptik.....	20

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4.1 Hasil Penelitian .....	21
4.1.1 Volume cake 24.....	21
4.1.2 Kadar Air.....	25
4.1.3 Uji Organoleftik .....	28
4.2 Pembahasan .....	31
4.2.1 Volume Cake.....	31
4.2.2 Kadar Air Cake .....	32
4.2.3 Uji Orgnoleptik. ....	33

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran .....	35

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>
----------------------------	-----------



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Syarat mutu tepung singkong menurut SNI 01-2997-1992-3 .....	8
2.2 Tabel kandungan pati di dalam tepung biji durian .....	9
4.1 Pengaruh campuran tepung biji durian dan terigu terhadap parameter yang diamati.....	21
4.2 Uji LDS pengaruh campuran tepung biji durian dengan tepung terigu terhadap volume cake ( $p < 0,05$ ) .....	22
4.3 Uji Duncan pengaruh campuran tepung biji durian dengan tepung terigu ( $0,01$ ) berbeda sangat nyata .....	22
4.4 Uji Dannett $0,05$ pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu.....	23
4.5 Uji Dannett $0,0105$ pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung terigu terhadap volume cake .....	23
4.6 Uji Duncan pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu terhadap kadar air ( $p < 0,05$ ) .....	25
4.7 Uji Duncan pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu terhadap kadar air ( $p < 0,01$ ) .....	25
4.8 Uji Dannett $0,05$ pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu terhadap kadar air .....	26
4.9 Uji Dannett $0,01$ pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu terhadap kadar air .....	26
4.10 Analisis sidik ragam terhadap uji organoleptik cake tepung biji durian dengan campuran tepung terigu.....	28
4.11 Uji Duncan pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu terhadap kadar air ( $p < 0,01$ ) .....	29

<b>4.12 UJI Dannett 0,05 pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu uji organoleptik .....</b>	<b>29</b>
<b>4.13 UJI Dannett 0,01 pengaruh campuran tepung biji durian dan tepung Terigu uji organoleptik.....</b>	<b>30</b>

