



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

**SKRIPSI**

**PEMANFAATAN LIMBAH BIJI MANGGA MENJADI TEPUNG SEBAGAI BAHAN  
TAMBAHAN PADA HIDANGAN PANCAKE**

**WIDYA SHOFIANA**

**195800010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

**2023**



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

**SKRIPSI**

**PEMANFAATAN LIMBAH BIJI MANGGA MENJADI TEPUNG SEBAGAI BAHAN  
TAMBAHAN PADA HIDANGAN PANCAKE**

**WIDYA SHOFIANA**

**195800010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

**2023**



**UNIVERSITAS PGRI  
ADI BUANA  
SURABAYA**

**SKRIPSI**

**PEMANFAATAN LIMBAH BIJI MANGGA MENJADI TEPUNG SEBAGAI BAHAN  
TAMBAHAN PADA HIDANGAN PANCAKE**

**WIDYA SHOFIANA**

**195800010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

**2023**

Lembar Persetujuan Pembimbing  
Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan  
Pembimbing,



(Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.)

NIDN 0722047701

**Lembar Persetujuan Panitia Ujian**

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi  
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

**Pada**

**Hari : Kamis  
Tanggal : 20 Juli  
Tahun : 2023**

**Panitia Ujian,**

**Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.**

**Dekan**

**Sekretaris : Agus Ridwan Mbh., S.Pd., M.Pd.**

**Ketua Jurusan/Prodi**

**Anggota : Dr. Diana Evawati, M. Kes.**

**Penguji I**

**: dr. Ria Andriani Mukti, M.Si.**

**Penguji II**



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Widya Shofiana

NIM : 195800010

Program Studi : PVKK Tata Boga

Fakultas : Teknik

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Limbah Biji Mangga Menjadi Tepung  
Sebagai Bahan Tambahan Pada Hidangan Pancake

Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Menyatakan bahwa skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Dosen Pembimbing

Surabaya, 04 Agustus 2023

Mahasiswa,



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

NIDN. 0722047701



Widya Shofiana

195800010




**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
 Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK  
 KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234  
 Website : [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

**BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI**

Pada  
 Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023  
 Jam : 08.00 WIB  
 Tempat : Ruang Rektorat, Kampus I Universitas PGRI Adi Buana

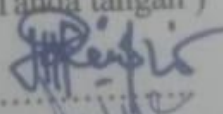
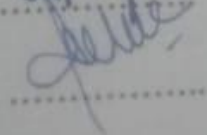
Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Widya Shofiana  
 NIM : 195800010  
 Program Studi : PVKK  
 Judul : Pemanfaatan Limbah Biji Mangga Menjadi Tepung Sebagai Bahan Tambahan Pada Hidangan Pancake  
 Bidang Keahlian : Tata Boga  
 Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

.....  
 .....  
 .....  
 .....

**Tim Penguji**

Nama ( Tanda tangan )  
 1. Dr. Diana Evawati, M.Kes   
 2. dr.Ria Andriani Mukti, M.Si. 

\*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.  
 Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah SWT, dengan limpahan rahmat dan ridho-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Pada FAKULTAS TEKNIK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Ucapan Terima Kasih dan penghargaan perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan dan kemudahan sejak awal sampai akhir penyusunan skripsi. Tidak lupa ucapan terima kasih kami sampaikan kepada :

1. Dr. Hartono, M. Si. Selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, terimakasih sudah memberikaan kesempatan untuk mengikuti pendidikan di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Dr. Yunia Dwie Nurcahyaneie, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik.
3. Agus Ridwan Misbahudin, S. Pd., M. Pd. Ketua Program Studi Pendidikan Vokasioan Kesejahteraan Keluarga, Karna tidak pernah lelah untuk menyemangati kami mahasiswa PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Dr. Yunus Karyanto, S. Pd., M. Pd Selaku dosen pembimbing yang bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing kami dengan sabar dan ikhlas hati
5. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda tercinta Bp Muhammad Suhud terima kasih atas dukungan, semangat, motivasi, materi, dan doa yang tiada henti yang sudahdiberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan studinya.
6. Pintu surgaku, Ibunda tercinta Ibu Umi Aliyah terima kasih telah melahirkan penulis kedunia ini dan Ibu selalu menemani proses kehidupanpenulis sejak kecil.
7. Kakak dan Adik-Adik saya tercinta terima kasih sudah ikut serta dalam proses penulis menempuh Pendidikan selama ini, terima kasih atas semangat, doa dan cinta yang selalu diberikan kepada penulis.
8. Dimas Aris Munandar, yang selalu memberi inspirasi untuk terus melangkah maju, tempat berkeluh kesah, dan menjadi support system penulis dalam menyelesaikan tugas akhir. Terima kasih atas waktu, materi, doa yang



senantiasa dibagikan, dan seluruh hal baik yang di berikan kepada penulis selama ini.

9. Andina Yulianti, patner dalam segala hal teman seperjuangan dalam menyelesaikan study, yang selalu memberikan dukungan untuk selalu optimis
10. Teman-teman PVKK Tata Boga 2019 yang selalu membantu, berbagi canda dan tawa, melewati suka dan duka selama masa study.

Harapan Peneliti, semoga hasil penelitian ini dapat di gunakan bagi para akademis yang membutuhkan.

Surabaya, 11 juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL I</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL II</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABLE</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. LATAR BELAKANG MASALAH .....	1
B. BATASAN MASALAH .....	2
C. RUMUSAN MASALAH .....	3
D. TUJUAN PENELITIAN .....	3
E. MANFAAT PENELITIAN .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. DASAR TEORI .....	4
B. TINJAUAN PENELITIAN YANG RELEVAN .....	17
C. KERANGKA KONSEPTUAL .....	17
D. HIPOTESIS .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. DESAIN PENELITIAN .....	22
B. POPULASI DAN SAMPEL PENELITIAN .....	22
C. VARIABEL PENELITIAN .....	23
D. INSTRUMENT PENELITIAN .....	26
E. TEKNIK PENGUMPULAN DATA .....	26
F. TEKNIK ANALISIS DATA .....	31
G. JADWAL PENELITIAN .....	32

## **BAB VI HASIL ANALISIS DATA & PEMBAHASAN**

A. PENYAJIAN DATA .....	41
B. ANALISIS DATA.....	50
C. PEMBAHASAN.....	53

## **BAB V PENUTUP**

A. SIMPULAN .....	59
B. SARAN.....	60
C. DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Taksonomi Tanaman Mangga .....	5
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Biji Mangga.....	10
Tabel 3.1 Desain Eksperimen.....	22
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel.....	24
Tabel 3. 3 Skala Pengukuran Uji Organoleptik.....	28
Tabel 3.4 Uji Organoleptik Tentang Rasa.....	29
Tabel 3.5 Uji Organoleptik Tentang Warna.....	29
Tabel 3.6 Uji Organoleptik Tentang Aroma.....	30
Tabel 3.7 Uji Organoleptik Tentang Tekstur.....	30
Tabel 3.8 Uji Organoleptik Tentang Kesukaan.....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Mangga .....	4
Gambar 2.2 Biji Mangga.....	9
Gambar 2.3 Pancake.....	10
Gambar 2.4 Pengupasan.....	11
Gambar 2.5 Pemotongan.....	12
Gambar 2.6 Perendaman Bahan.....	12
Gambar 2.7 Pengeringan Bahan.....	13
Gambar 2.8. Penghalusan.....	13
Gambar 2.9 Pencampuran.....	13
Gambar 2.10 Pemanggangan.....	14

## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Konseptual .....
-------------------------------------

