

ABSTRAK

Vika Afnelisa Gustina. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40% dan 60% yang meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilaksanakan di *workshop* tata boga jurusan ilmu kesejahteraan keluarga pada bulan Januari 2022. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang telah dilakukan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas kue pukis. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas kue pukis. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka akan dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma dan rasa. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas volume mengembang, tekstur lembut dan tekstur berpori pada kue pukis. Hasil uji kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang terbaik yaitu pada perlakuan X_1 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%.

Kata Kunci: Tepung Kentang, Kue Pukis, Kualitas.