

**PENGARUH SUBSTITUSI *PUREE* JAGUNG
TERHADAP KUALITAS *PUFF PASTRY***

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**DINARA SAFINA
NIM: 19075015/2019**

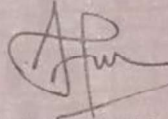
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul	Pengaruh Substitusi <i>Puree</i> Jagung Terhadap Kualitas <i>Puff Pastry</i>
Nama	Omara Safira
NIM	19075015
Program Studi	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen	Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	Pariwisata dan Perhotelan

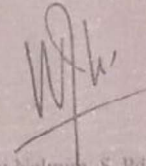
Padang, Februari 2024

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



Prof. Dr. Ir. Ann Faridoh, M.Si
NIP. 196803301994032003

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmini, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Dinnia Safina
NIM : 19075015

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

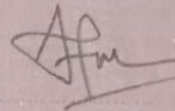
Pengaruh Substitusi *Puree Jagung* Terhadap Kualitas *Puff Pastry*

Padang, Februari 2024

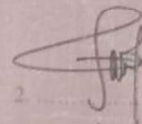
Tim Penguji

Tanda Tangan

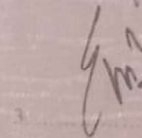
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si

1. 

Anggota : Cici Andriani, M. Pd

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M. Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dinara Safina
Nim : 19075015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Subsitusi Puree Jagung Terhadap Kualitas Puff Pastry**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, 11 Februari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002

Dinara Safina
NIM. 19075015

ABSTRAK

Dinara Safina, 2024. ”Pengaruh Substitusi *Puree* Jagung Terhadap Kualitas *Puff pastry*”, Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan tingginya impor gandum dan meningkatnya konsumsi tepung terigu sebagai bahan baku utama industri *Bakery, pastry, pasta, mie dan lainnya*. *Puff pastry* merupakan jenis produk *bakery* tanpa ragi yang bertekstur kering dan berlapis lapis. Lapisan terbentuk dari lapisan lemak lipat pada saat pelipatannya, Untuk meningkatkan nilai gizi, menambah variasi pada *puff pastry* dan mengurangi penggunaan tepung terigu maka jagung dapat digunakan sebagai bahan penggantinya. Produksi jagung di Sumatra Barat mengalami kenaikan setiap tahunnya. Kurangnya pemanfaatan jagung oleh masyarakat cenderung menjadikan jagung dijual murah.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi 0%, 20 %, 30% dan 40% *puree* jagung terhadap kualitas *puff pastry*. Jenis penelitian eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberi angket kepada tiga orang panelis terbatas yang merupakan dosen mengampu mata kuliah *Bakery* dan *Pastry* Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga UNP dengan jenis data primer. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata rata hampir sama pada setiap perlakuan, kecuali pada uji kualitas tekstur renyah dan kering. Hal ini dibuktikan dengan hasil ANAVA, dimana pada tekstur renyah dan kering berbeda pada penggunaan 0%, 20%, 30% dan 40 %. Nilai kualitas *puff pastry* terbaik pada penggunaan *puree* jagung sebanyak 30%.

Kata Kunci : *Puree* Jagung, *Puff Pastry*, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian berjudul “Pengaruh Substitusi *Puree* Jagung Terhadap Kualitas *Puff Pastry*”. Sholawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan proposal ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelimira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, motivasi, membimbing dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT

4. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Pd. selaku dosen penguji satu yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku dosen penguji dua yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Bapak – bapak dan Ibu - ibu dosen lainnya, dan praf staff Tata Usaha serta teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang sudah memberikan kritik dan saran.
7. Kedua orang tuaku tersayang dan kakekku, Papa Deddy Putra, Mama Syamsidar, kakek Burhanudin yang selalu memberikan motivasi serta dukungan kepada anak perempuannya sehingga bisa mencapai cita – cita yang diinginkannya. Terimakasih atas semua pengorbanan yang sangat luar biasa untuk anak perempuanmu ini Pa, Ma.
8. Segenap Keluarga besar penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Tekhusus kepada saudara perempuanku Disya Salsabila dan Adila Resya yang sangat mensupport penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Sahabat – sahabatku Yolanda Nia Azhari, Denisa Putri, Fatimah, Friskilla, Eka, Dwiyani, Dhanti, Tyas, Nurul, Ilmi, Ayunda, Salsabila, Audila, Titi, Badriyah, Dira dan Ayu senantiasa selalu memberi dukungan dan do'a yang baik – baik.

10. Teristimewa kepada kakak, Guru Les, Motivator Cantikku Ruhul Fitri Rosel yang membantuku, memotivasiku, mengajarku dengan hati, kesabaran, keikhlasan dan kelembutan dari awal memulai skripsi hingga skripsi selesai sehingga aku tau arti dari perjuangan mengerjakan skripsi dengan sebenar – benarnya, semoga kebaikan kakak Allah balas dengan balasan yang terbaik, kakak bahagia selalu dan Sukses Dunia dan Akhirat, dan selalu mendapatkan Do'a dari orang – orang baik yang mencintai kakak.

11. Ucapan terimakasih kepada Teman - temanku S1 Tata Boga 2019 atas segala bantuan, motivasi dan penyemangat dalam penyelesaian skripsi ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, 06 Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	10
A. <i>Puff pastry</i>	10
B. Jagung.....	31
C. <i>Puree</i> Jagung.....	34
D. Kerangka Konseptual	37
E. Hipotesis Penelitian.....	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	38
A. Metode Penelitian.....	38
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
C. Objek Penelitian	38
D. Defenisi Operasional dan Variabel.....	39
E. Jenis dan Sumber Data.....	40
F. Prosedur Penelitian.....	42
G. Rancangan Penelitian.....	50
H. Kontrol Validitas	52
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	52
J. Teknik Analisis Data.....	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	56
A. Hasil Penelitian.....	56
B. Pembahasan	72
BAB V KESIMPULAN	84
A. Kesimpulan	84
B. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN	89

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep <i>Puff Pastry</i>	15
2. Kandungan Gizi Jagung per 100 Gram	34
3. Alat Persiapan	46
4. Alat Pengolahan	47
5. Komposisi Bahan Pembuatan <i>Puff Pastry Puree Jagung</i>	48
6. Daftar Rancangan Penelitian	50
7. Kisi – kisi Instrumen Penelitian	53
8. Daftar Analisis Varian (ANAVA)	54
9. Hasil Uji Anava Bentuk Diamond	57
10. Hasil Uji Anava Bentuk Rapi	58
11. Hasil Uji Anava Warna Coklat Kekuningan	60
12. Hasil Uji Anava Aroma Jagung	61
13. Hasil Uji Anava Aroma Margarin	62
14. Hasil Uji Anava Tekstur Flaky	64
15. Hasil Uji Anava Teksur Renyah	65
16. Uji lanjut Duncan Multiple Range Test.....	66
17. Hasil Uji Anava Teksture Kering	67
18. Uji lanjut Duncan Multiple Range Test.....	67
19. Hasil Uji Anava Teksture Jagung	69
20. Hasil Uji Anava Teksture Manis.....	70
21. Hasil Uji Anava Teksture Gurih	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Puff Pastry</i>	11
2. Bentuk Diamond <i>Puff Pastry</i>	28
3. Jagung Manis	32
4. <i>Puree</i> Jagung	35
5. Kerangka Konseptual	37
6. Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> Jagung	44
7. Diagram Alir Pembuatan <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	49
8. Rata – rata Nilai Kualitas Bentuk (Diamond) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung.	57
9. Rata – rata Nilai Kualitas Bentuk (Rapi) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	58
10. Rata – rata Nilai Kualitas Warna (Coklat Kekuningan) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	59
11. Rata – Rata Nilai Kualitas Aroma (Jagung) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung.	60
12. Rata – Rata Nilai Kualitas Aroma Margarine <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	62
13. Rata – Rata Nilai Kualitas Tekstur (<i>Flaky</i>) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung ..	63
14. Rata – Rata Nilai Kualitas Tekstur (Renyah) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	65
15. Rata – Rata Nilai Kualitas Tekstur (Kering) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung.	66
16. Rata – Rata Nilai Kualitas Rasa (Jagung) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	68
17. Rata – Rata Nilai Kualitas Rasa (Manis) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	69
18. Rata – Rata Nilai Kualitas Rasa (Gurih) <i>Puff Pastry Puree</i> Jagung	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrument Penelitian	89
2. Dokumentasi Penelitian	97
3. Uji Jenjang Kualitas <i>Puff pastry Puree Jagung</i>	109
4. Tabel Analisa Varian <i>Puff Pastry Puree Jagung</i>	120
5. Surat Rekomendasi	133
6. Surat Permohonan Penulis Skripsi	134
7. Surat Tugas Pembimbing.....	135
8. Surat Tugas Seminar	136
9. Surat Izin Melakukan Penelitian	137
10. Surat Permohonan Pengajuan Panelis.....	138
11. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	139

BABI PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan Industri Kuliner dibidang *pastry* dan *bakery* terus berkembang seiring dengan perkembangan zaman. Setiap pembuatan produk *bakery* dan *pastry* tersebut menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku dan bahan utama dalam pembuatannya. Tepung terigu merupakan hasil penggilingan dari *endosperma* gandum (*Triticum aestivum*). Gandum untuk pembuatan tepung terigu dikelompokkan berdasarkan kadar proteinnya, yaitu *hard red winter*, *soft red winter*, *hard red spring*, *hard white*, *soft white* dan *durum* (Abdelleema, 2021).

Kebutuhan tepung terigu di Indonesia setiap tahunnya cenderung meningkat. Mengutip data Badan Statistik (BPS,2022). Impor gandum Indonesia mencapai 8,43 juta ton disepanjang Januari – November 2022. Tentu saja produk pangan impor yang terus menerus dapat menjadi sumber ancaman terhadap ketahanan pangan dalam negeri (Hartono dan Sunandar 2016). Perbedaan *bakery* dan *pastry*, *pastry* adalah kue yang berasal dari Eropa dengan bahan dasar tepung, air, gula, dan *shortening*, serta memiliki tekstur sedikit lembut, garing, juga berlapis-lapis. Pada *pastry*, lemak berperan membentuk penampilan pada lapisan dalam kue. Sementara itu, *bakery* adalah kue dari Timur Tengah dengan bahan dasar terigu, ragi, gula, dan garam. *Bakery* memiliki tekstur empuk dan berserat yang didukung dengan lemak untuk memperkuat ikatan tepung serta sebagai penambah rasa.

Secara umum, *pastry* adalah kue yang terbuat dari adonan *laminated dough* atau adonan berlapis tipis atau juga dikenal dengan sebutan *puff* dan terbuat dari adonan *non-laminated dough* atau yang adonannya lebih mirip dengan adonan roti pada umumnya. *Pastry* berasal dari bahasa Prancis yaitu "*Pâtisseries*" yang memiliki arti kue-kue. Oleh karena itu, *pastry* juga bisa disebut sebagai salah satu bidang keilmuan yang mendalami seluk beluk tentang kue, baik kue oriental ataupun kontinental. Beberapa ahli mengemukakan pengertian sebagai berikut. Menurut Bartono (2005:164), bahwa *pastry* adalah suatu bagian dari dapur yang memproduksi khusus bagian jenis roti, *cake*, serta *dessert*. Menurut Adjab Subagjo (2007:87), bahwa *pastry* adalah bagian dari *food product* yang terdapat dalam lingkup *food and beverage* yang memiliki tugas dalam membuat *dessert* atau hidangan penutup, *snack*, atau makanan pendamping minuman, seperti kue dan roti.

Dapat dikatakan bahwa *pastry* adalah jenis olahan *dessert* yang merupakan sebuah kombinasi dari bahan yang mempunyai rasa manis dan mengandung lemak, yang kemudian dipanggang atau dioven, kemudian disajikan bersama dengan minuman seperti kopi. Roti dengan *pastry* yang membedakannya adalah pada kandungan lemaknya. Kandungan lemak yang ada pada adonan *pastry* lebih tinggi (*roll-in fat*) sehingga mampu memberikan tekstur yang *flaky* atau berlipat dan beremah. Biasanya, yang membedakan antara satu *pastry* dengan yang lainnya adalah pada adonan yang digunakan, proses dari pemanggangannya, maupun teksturnya. Jenis

– Jenis produk *pastry* diantaranya adalah *flaky, shortcrust, puff, rough puff, choux, fillo, croissant, danish, suet crust*. Salah satu kuliner yang digemari masyarakat adalah produk *pastry* yaitu *puff pastry*. *Puff pastry* merupakan salah satu produk kue kering yang diminati masyarakat karena memiliki karakteristik volume yang tinggi dengan adanya rongga yang berlapis, memiliki tekstur yang renyah dan gurih (Silow et al, 2016). *Puff pastry* awalnya ditemukan oleh *pastry cook* magang asal Perancis bernama *Claudius Gele* pada tahun 1645.

Puff pastry adalah salah satu produk *pastry* panggang yang dibuat dari campuran tepung terigu, garam, lemak serta cairan dengan teknik menggilas dan melipat (Putra, 2016). Ciri khas dari adonan *puff pastry* adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. *Puff pastry* disebut raja segala *pastry* karena pembuatannya tidak mudah dan membutuhkan keterampilan serta ketelatenan, sehingga harga jual *puff pastry* dibandingkan produk lainnya relatif sedikit lebih tinggi. *Puff pastry* banyak ditemukan di hotel berbintang pada saat *breakfast* dan makanan ringan selingan di *Coffe shop*. Sukanya konsumen dari produk *puff pastry* ini, karena toppingnya mengunggah selera konsumen, terbagi atas dua varian, yaitu gurih terdiri dari *sausage brood, croissant, patty shell* dan manis terdiri dari *pastry cream, fllaMilk, Chocolate* dan buah – buahan. Namun Pada saat ini bahan utama dalam pembuatan *puff pastry* masih menggunakan bahan impor yaitu tepung terigu.

Sesuai dengan anjuran pemerintah yaitu peraturan presiden No. 22 tahun 2009 pasal 1 yang berbunyi.

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Solusi yang dapat diterapkan untuk mengurangi bahan pangan impor terigu di Indonesia adalah dengan memanfaatkan dan menggantinya dengan bahan pangan lokal, diantaranya salah satu bahan pangan lokal yang melimpah adalah jagung manis. Jagung manis adalah salah satu tanaman sumber karbohidrat pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Jumlah produksi jagung cukup melimpah di Indonesia diantaranya di Provinsi Sumatra Barat di tahun 2020 mencapai 939465,95 ton. Data Badan Statistik (BPS, 2020). Namun pada saat ini jagung manis belum banyak dimanfaatkan dalam produk olahan makanan. Pada tahun 2019 menjelaskan bahwa produksi jagung manis di Sumatra Barat mengalami peningkatan setiap tahunnya. Produksi jagung manis mencapai 920130,47 ton dan meningkat pada tahun 2020 mencapai 939465,95 ton. Sentral produksi jagung manis di Sumatra Barat sendiri tersebar merata mulai dari Kabupaten Pasaman Barat, Kabupaten

Pasaman, Kabupaten Pesisir Selatan, Kabupaten Agam, Kabupaten Solok, Kabupaten Padang Pariaman dan Kabupaten dan kota lainnya. Harga jual jagung manis dari juni 2021 – juli 2023 relatif stabil, berkisaran 10.000 / kg nya (Pasarami, 2023). Sehingga jika jagung manis dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan *puff pastry* diharapkan dapat menambah harga jual petani menjadi lebih tinggi.

Kandungan yang terdapat pada jagung manis diantaranya 5,0 gram *protein*, 105 mg *fosfor*, 0,20 mg *tembaga*, serat 0,8 gram dan 0,9 mg *seng*. Ini menunjukkan bahwa kandungan *protein*, *fosfor*, *tembaga* dan *seng* termasuk tinggi. Sehingga dengan mensubsitusikan sebagian jagung manis dapat meningkatkan kandungan dan serat pada *puff pastry* (putu, 2021). Jagung yang digunakan dalam pembuatan *puff pastry* adalah jagung manis yang yang diolah menjadi *puree*. *Puree* merupakan produk olahan dari penghancuran bahan makanan. *Puree* jagung diperoleh dari proses penghancuran yang dikukus terlebih dahulu.

Penambahan *puree* jagung pada adonan *puff pastry* bertujuan menambah variasi pada *puff pastry*. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Ardani (Novanrio Wicaksono, 2017) tentang *puff pastry* adalah tentang eksperimen *puff pastry* dengan menggunakan Substitusi Tepung Biji Durian mendapatkan hasil *puff pastry* yang khas rasa biji durian dan Penelitian oleh (Anthony, 2013) tentang Karakter Fisikokimia dan *puff pastry* dengan substitusi tepung kacang merah. Penelitian tentang

puree jagung yaitu pada penelitian (Fatmawati,dkk, 2017) tentang Pengaruh Substitusi *Puree* Jagung Manis terhadap Kualitas Dadiah.

Berdasarkan uraian diatas, belum adanya substitusi *puree* jagung manis terhadap *puff pastry* serta penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan baru, yaitu *puff pastry* dengan substitusi *puree* jagung. Substitusi *puree* jagung dilakukan sebagai bahan pengganti tepung terigu. Maka dari itu, penelitian ini menggunakan *puree* jagung sebagai bahan yang akan disubstitusikan pada pembuatan adonan *puff pastry*. Penulis telah melakukan pra penelitian sebelumnya menggunakan tepung jagung, ampas jagung dan *puree* jagung pada pembuatan *puff pastry* dengan persentase 0%, 20% dan 40% , berdasarkan pra penelitian tersebut hasil yang terbaik adalah *puff pastry* dari *puree* jagung karena bentuk,warna, aroma tekstur dan rasa yang lebih baik dari yang lainnya.

Dengan demikian peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Substitusi *Puree* Jagung terhadap Kualitas *Puff Pastry***” terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dengan persentase *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30%, dan 40% yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan jagung dalam bentuk *puree* sebagai bahan substitusi tepung teriguprotein tinggi atau cakra dalam pembuatan produk *puff pastry*.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, identifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Impor gandum yang tinggi karena kebutuhan tepung terigu yang banyak.
2. Produksi jagung yang melimpah namun ketersediaan produk olahan jagung sejauh ini masih sedikit.
3. Kurangnya pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai pengganti tepung terigu.
4. Kurangnya variasi dalam produk olahan dari *puff pastry*.
5. Belum adanya penelitian mengenai pengaruh substitusi *puree* jagung terhadap kualitas *puff pastry* sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%..

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka peneliti membatasi masalah pada penelitian yaitu pengaruh substitusi *puree* jagung dengan komposisi yaitu 0%, 20%, 30% dan 40% dari jumlah keseluruhan tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma tekstur dan rasa pada produk *puff pastry*.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka penulis memberikan rumusan masalah pada penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40 % terhadap bentuk *puff pastry*?
2. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40 % terhadap warna *puff pastry*?

3. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40 % terhadap aroma *puff pastry*?
4. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40 % terhadap tekstur *puff pastry*?
5. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40 % terhadap rasa *puff pastry*?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap bentuk *puff pastry*.
2. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap warna *puff pastry*.
3. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap aroma *puff pastry*.
4. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap tekstur *puff pastry*.
5. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan *puree* jagung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap rasa *puff pastry*.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah di uraikan, manfaat penelitian yang dapat diambil dari penelitian ini antara lain :

1. Bagi peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dari penulis dalam bidang penelitian khususnya Pengaruh Substitusi *puree* jagung terhadap kualitas *puff pastry*.
 - b. Memberikan pengalaman dalam membuat *puff pastry Puree* jagung.
 - c. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk mendapatkan gelar sarjana pendidikan Universitas Negeri Padang (UNP).
2. Bagi Mahasiswa lain
- a. Sebagai pedoman mahasiswa lain yang ingin melakukan penelitian tentang *puff pastry*.
 - b. Untuk meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan mahasiswai Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam pengolahan produk pangan khususnya dalam pemanfaatan limbah makanan yang masih bisa digunakan.
3. Bagi Masyarakat
- a. Memberi pengetahuan terutama yang berkecimpung dibidang pengolahan makanan.
 - b. Menambah kreasi hasil olahan pangan masyarakat dari jagung sebagai produk baru pada pengolahan *puff pastry*.