

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS
KUE MANGKOK**

SKRIPSI

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



Oleh

**SYANDRA MEYLANI PUTRI
NIM 21075212**

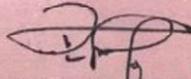
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Mangkok**
Nama : Syandra Meylani Putri
NIM : 21075212
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 07 Februari 2024

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 197608012005012001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Syandra Meylani Putri
NIM : 21075212

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:

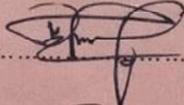
Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Mangkok

Padang, 07 Februari 2024

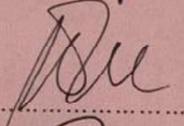
Tim Penguji

Tanda Tangan

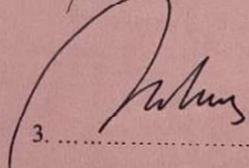
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Jualiana Siregar, S.Pd, M.Si

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: ikkfpnp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Syandra Meylani Putri
Nim : 21075212
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Mangkok**

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, 12 Februari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan

Syandra Meylani Putri
NIM. 21075212

ABSTRAK

Syandra Meylani Putri, 2024.”Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Mangkok”, Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan Indonesia memiliki keanekaragaman jenis yang terdiri dari kue kering dan kue basah yang salah satunya yaitu kue mangkok. Kue mangkok merupakan kue Indonesia yang berasal dari daratan Cina yang kini telah menjadi kue khas Indonesia(Gustina, 2015). Kue mangkok memiliki tekstur lembut dengan rasa manis serta memiliki bentuk yang merekah seperti mangkok (Lestari et al., 2018). Maka dari itu dalam penelitian ini penulis menggunakan tepung kentang sebagai bahan pengganti sebagian tepung beras pada pembuatan kue mangkok. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas bentuk, warna,aroma, tekstur dan rasa kue mangkok yang dihasilkan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (true eksperiment) dengan metode rancangan acak lengkap satu faktor. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik. Data yang diperoleh ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis varian (ANAVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan. Substitusi tepung kentang berpengaruh terhadap kualitas bentuk (rapi, seragam, dan merekah), tekstur (lembut) dan rasa (manis dan khas kentang) dan hasil uji kualitas kue mangkok tepung kentang terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X3 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 15%.

Kata kunci: Kue Mangkok, Tepung Kentang, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian berjudul “**Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Mangkok**”. Shalawat 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 Nelmira, S.Pd, M.Pd. T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus selaku 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 Dra. Wirnelis Syarif, 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 Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku dosen penguji kedua yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga Ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Ucapan terima kasih Kepada sahabat, rekan sebaya dan seperjuangan.
7. Teristimewa Kepada Orang tua beserta teman-teman saya yang saya sayangi selalu memberikan dukungan, semangat serta do'a nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

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 , Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORI.....	8
A. Kue Mangkok.....	8
B. Kentang	24
C. Tepung Kentang	26
D. Kerangka Konseptual	31
E. Hipotesis Penelitian.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
A. Metode Penelitian.....	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Objek Penelitian	33
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	34
E. Jenis dan Sumber Data.....	35
F. Prosedur Penelitian.....	37
G. Rancangan Penelitian	44
H. Kontrol Validitas.....	46
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	46
J. Teknik Analisis Data.....	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
A. Hasil penelitian	49
B. Pembahasan	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	69
A. Kesimpulan	69
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Kue Mangkok.....	8
2.2 Ketang	25
2.3 Tepung Kentang	26
2.4 Proses Pembuatan Tepung Kentang	29
2.5 Kerangka Konseptual.....	32
3.1 Bagan Pembuatan Kue Mangkok Tepung Kentang	43
4.1 Diagram Kualitas Bentuk Rapi Kue Mangkok	50
4.2 Diagram Kualitas Bentuk Seragam Kue Mangkok	51
4.3 Diagram Kualitas Bentuk Merekah Kue Mangkok	52
4.4 Diagram Kualitas Warna Kue Mangkok	54
4.5 Diagram Kualitas Aroma Kue Mangkok	55
4.6 Diagram Kualitas Tekstur Kue Mangkok	56
4.7 Diagram Kualitas Rasa Manis Kue Mangkok	58
4.8 Diagram Kualitas Rasa Khas Kentang Kue Mangkok	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Resep Standar Pembuatan Kue Mangkok	9
2.2 Komposisi Tepung Beras Per 100 gram	10
2.3 Komposisi Tepung Terigu Per 100 gram.....	11
2.4 Kandungan Gula Merah Per 100 gram.....	13
2.5 Kandungan Gula Pasir Per 100 gram	14
2.6 Komposisi Tapiel Singkong Per 100 gram.....	15
2.7 Kandungan Gizi Tepung kentang Per 100 gram	27
3.1 Komposisi Bahan Pembuatan Kue Mangkok Tepung Kentang.....	41
3.2 Daftar Rancangan Penelitian	44
3.3 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	47
3.4 Daftar Analisis Varian (ANOVA).....	48
4.1 Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi Pada Kue Mangkok	50
4.2 Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam Pada Kue Mangkok	52
4.3 Analisis Varian Kualitas Bentuk Mekar Pada Kue Mangkok	53
4.4 Analisis Varian Kualitas Warna Pada Kue Mangkok	54
4.5 Analisis Varian Kualitas Aroma Pada Kue Mangkok	55
4.6 Analisis Varian Kualitas Tekstur Pada Kue Mangkok	57
4.7 Analisis Varian Kualitas Rasa Manis Pada Kue Mangkok	58
4.8 Analisis Varian Kualitas Rasa Khas Kentang Pada Kue Mangkok	60
4.9 Uji Duncan Kualitas Rasa Khas Kentang Kue Mangkok	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Penelitian	75
2. Dokumentasi Penelitian	79
3. Tabulasi Isi Hasil Angket Penelitian	85
4. Uji Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Kue Mangkok	93
5. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	99
6. Surat Rekomendasi Skripsi	100
7. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	101
8. Surat Tugas Seminar	102
9. Surat Izin Penelitian	103
10. Surat Pengajuan Panelis	104
11. Surat Tugas Menguji Skripsi	105

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kue Indonesia memiliki keanekaragaman jenis yang terdiri dari kue kering dan kue basah yang salah satunya yaitu kue mangkok. Kue mangkok merupakan kue Indonesia yang berasal dari daratan Cina yang kini telah menjadi kue Indonesia (Gustina, 2015). Dinamakan kue mangkok karena kue tersebut dengan menggunakan cetakan yang berbentuk mangkok berukuran kecil. Pada kue mangkok bahan utamanya yaitu tepung beras, tepung terigu dan bahan pengembangnya selain baking powder juga menggunakan tapai dan ragi. Kue mangkok memiliki tekstur lembut dengan rasa manis serta memiliki bentuk yang merekah seperti mangkok (Lestari et al., 2018).

Kue mangkok merupakan salah satu kue yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Kue mangkok dapat kita temui pada setiap pasar dan toko kue (Afriani Suryanti, 2018). Seiring berkembangnya waktu semakin banyak dijumpai variasi dari kue mangkok yang salah satunya yaitu kue mangkok gula merah. Selain tepung beras menjadi bahan utama kue mangkok yang menghasilkan tekstur lembut, ada bahan pengembangnya yang menjadi salah satu bahan utama dalam pembuatan kue mangkok yaitu tapai. Tapai adalah makanan yang dibuat dari bahan sumber pati seperti umbi-umbian atau sereal dan ragi yang difermentasi selama 2-3 hari. Tapai yang biasa digunakan dalam pembuatan kue mangkok yaitu tapai singkong.

Ragam kue mangkok sudah banyak beredar dipasaran, namun untuk meningkatkan inovasi produk terbaru pada kue mangkok yang saat ini belum banyak dilakukan dan meningkatkan kandungan gizi yang ada pada kue mangkok, oleh karena itu diperlukan bahan pangan lainnya sebagai pengganti sebagian pada tepung beras. Untuk itu dilakukan substitusi sebagian tepung beras dalam pembuatan kue mangkok, sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan pangan lokal yang mudah di dapatkan dan untuk inovasi penganeekaragaman jenis kue mangkok. Maka dari itu dalam penelitian ini penulis menggunakan tepung kentang sebagai bahan pengganti sebagian tepung beras pada pembuatan kue mangkok.

Tepung kentang adalah tepung yang berasal dari pengirisan umbi kentang yang selanjutnya dikeringkan lalu dihaluskan hingga menjadi tepung. Kentang merupakan komoditas tanaman terbanyak urutan keempat yang dibudidayakan didunia (felix, 2014). Umbi kentang tidak mengandung lemak, kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, protein, vitamin A, vitamin C, kalsium , zat besi serta kandungan vitamin B6 yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan beras (Wiwik Gusnita, dkk, 2019:10). Tepung kentang memiliki daya serap yang tinggi, bertekstur halus, rasa manis, dan memiliki aroma harum khas tepung kentang (Rezona dan Gusnita, 2021).

Tepung kentang kaya akan vitamin B1 dan vitamin B2, pati, kandungan abu, kandungan serat dan asam amino esensial, sehingga dapat dimanfaatkan untuk menambah energi dan digunakan sebagai bahan serbaguna yang dapat dimasukkan dalam pengembangan berbagai produk

pangan (Nurhidayastin, 2023). Umbi kentang yang digunakan dalam pembuatan tepung kentang adalah umbi kentang kuning dengan varietas granola. Rezona (2021) Berpendapat bahwa “Pada umumnya masyarakat dan industri olahan kentang hanya menggunakan kentang dengan bentuk yang bagus, sedangkan kentang kurang bermutu atau yang rusak sewaktu pemanenan menyebabkan kentang tidak terpakai, maka kentang tersebut dapat dimanfaatkan untuk kemudian diolah menjadi tepung kentang”. Selain itu kentang yang lebih tua bagus digunakan dan menghasilkan tepung yang lebih banyak. Hal inilah yang menjadi dasar substitusi tepung kentang terhadap tepung beras pada pembuatan kue mangkok.

Berdasarkan beberapa sumber yang telah penulis temukan, bahwa penelitian tepung kentang sudah ada dilakukan oleh beberapa orang diantaranya: 1) Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue pukis (Saka Anyana Nugraha, 2019), 2) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan roll cake (Wike Silviana Putri, 2019), 3) pembuatan cookies menggunakan tepung kentang (Niftahul Jannah, 2019), 4) pembuatan kue cubit dari tepung kentang (Ririn Febrina, 2019), 5) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan cupcake (Silvia Maharani, 2019), 6) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan brownies kering (Puti Amara Elsa Desi, 2019), 7) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue lapis malaysia (Hari Fadhillah, 2019).

Dari penelitian penulis sebelumnya tentang Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Kue Mangkok (2020) dalam penelitian tersebut penulis menggunakan *pure* kentang, dan dipenelitian lanjutan ini penulis mengganti

pure kentang menjadi tepung kentang. Dari hasil penelitian tersebut dilihat dari segi kualitas kue mangkok yang dihasilkan masih kurang. Maka dari itu penulis ingin penelitian ini dilakukan dengan cara mengganti sebagian tepung beras dengan tepung kentang. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung kentang terhadap kue mangkok dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan pra penelitian sebelumnya mengenai pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas kue mangkok dengan perlakuan (0%), (5%), (10%), (15%) memberikan hasil yang cukup baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sehingga penulis ingin melanjutkan penelitian tersebut dengan substitusi tepung kentang sebanyak (5%), (10%), (15%) dari jumlah tepung beras yang digunakan untuk menganalisis kualitas kue mangkok kentang dengan judul penelitian ini yaitu **“Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Mangkok”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Pemanfaatan tepung kentang pada pengolahan produk makanan masih belum banyak.
2. Belum maksimalnya pemanfaatan tepung kentang menjadi olahan yang menarik.
3. Minimnya pemanfaatan tepung kentang sebagai olahan kue di masyarakat Sumatera Barat.

4. Sebagai inovasi penganekaragaman jenis kue mangkok
5. Belum adanya penelitian penggunaan tepung kentang terhadap pembuatan kualitas kue mangkok.

C. Batasan Masalah

Batasan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah pada penelitian yaitu pengaruh substitusi tepung kentang dengan komposisi yang bervariasi yaitu sebanyak 0%, 5%, 10%, 15% dari jumlah tepung beras yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk kue mangkok.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kualitas bentuk kue mangkok yang dihasilkan dari penggunaan tepung kentang terhadap kue mangkok dengan presentase: 5%, 10% dan 15%?
2. Bagaimana kualitas warna kue mangkok yang dihasilkan dari penggunaan tepung kentang terhadap kue mangkok dengan presentase: 5%, 10% dan 15%?
3. Bagaimana kualitas aroma kue mangkok yang dihasilkan dari penggunaan tepung kentang terhadap kue mangkok dengan presentase: 5%, 10% dan 15%?

4. Bagaimana kualitas rasa kue mangkok yang dihasilkan dari penggunaan tepung kentang terhadap kue mangkok dengan presentase: 5%, 10% dan 15%?
5. Bagaimana kualitas tekstur kue mangkok yang dihasilkan dari penggunaan tepung kentang terhadap kue mangkok dengan presentase: 5%, 10% dan 15%?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Pengaruh penggunaan tepung kentang sebanyak 5%, 10% dan 15% terhadap bentuk kue mangkok yang dihasilkan.
2. Pengaruh penggunaan tepung kentang sebanyak 5%, 10% dan 15% terhadap warna kue mangkok yang dihasilkan.
3. Pengaruh penggunaan tepung kentang sebanyak 5%, 10% dan 15% terhadap aroma kue mangkok yang dihasilkan.
4. Pengaruh penggunaan tepung kentang sebanyak 5%, 10% dan 15% terhadap rasa kue mangkok yang dihasilkan.
5. Pengaruh penggunaan tepung kentang sebanyak 5%, 10% dan 15% terhadap tekstur kue mangkok yang dihasilkan.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka dari itu manfaat penelitian ini adalah :

1. Manfaat terhadap peneliti
 - a. Dapat menambah ilmu pengetahuan peneliti tentang substitusi tepung kentang pada pembuatan Kue Mangkok.
 - b. Dapat meningkatkan keterampilan mengolah makanan peneliti khususnya dalam penggunaan tepung kentang dalam pembuatan Kue Mangkok.
2. Manfaat terhadap masyarakat
 - a. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan kue mangkok.
 - b. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan tepung kentang.
 - c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan Kue Mangkok sehingga dapat menambah daya guna dari kentang.
3. Manfaat terhadap lembaga pendidikan
 - a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan Kue mangkok, khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin meneliti berikutnya tentang tepung kentang pada pengolahan makanan dan minuman Indonesia.