

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BENGKUANG  
TERHADAP KUALITAS KUE PUKIS**

**SKRIPSI**

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



**Oleh:**

**FANISA AZZAHRA  
NIM 2018/18075012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

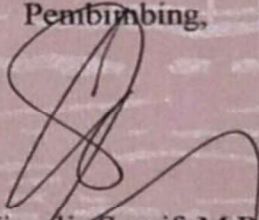
## PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**Judul** : **Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang  
Terhadap Kualitas Kue Pukis**

Nama : Fanisa Azzahra  
NIM : 18075012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

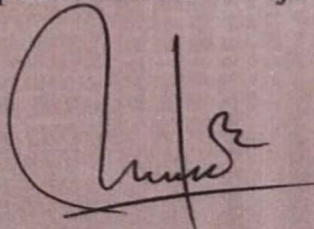
Padang, Januari 2023

Disetujui Oleh:  
Pembimbing,



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Fanisa Azzahra  
NIM : 18075012

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:

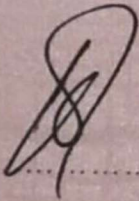
**Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Kue Pukis**

Padang, Januari 2023

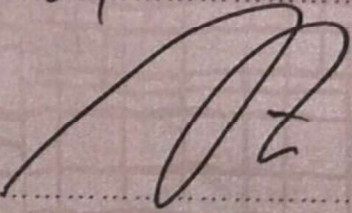
Tim Penguji

Tanda Tangan

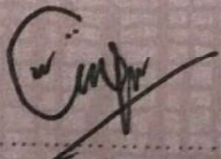
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. ....  


Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

2. ....  


Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. ....  




## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fanisa Azzahra  
Nim : 18075012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Kue Pukis.**

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, Januari 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Fanisa Azzahra  
NIM. 18075012

## ABSTRAK

**Fanisa Azzahra, 2023.** “Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Kue Pukis”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan masih kurangnya pemanfaatan bahan pangan lokal terutama tepung bengkuang dalam pengolahan makanan. Selama ini kue pukis lebih banyak dibuat menggunakan tepung terigu. Oleh karena itu penulis ingin memvariasikan kue pukis dengan menggunakan tepung bengkuang. Penelitian ini menganalisis pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas kue pukis. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas kue pukis tepung bengkuang. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas warna (bagian atas), aroma (bengkuang), tekstur (berpori) dan rasa (bengkuang) pada kue pukis. Sementara itu, tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk (seragam dan setengah lingkaran) pada kue pukis. Hasil uji kualitas kue pukis tepung bengkuang terbaik yaitu terdapat pada perlakuan  $X_1$  dengan substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%.

**Kata Kunci : Tepung Bengkuang, Kue Pukis, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul "**Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Kue Pukis**". Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.

5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si dan Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku dosen penguji satu yang telah memberikan kritik dan saran serta arahan yang sangat berarti dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua penulis tercinta, Papa Donni Perwira, B.Se (Alm), yang telah menyayangi, memberikan do'a dan dukungan semasa hidupnya kepada penulis sehingga kenangan, kehangatan pelukan yang sangat penulis rindukan tidak akan pernah terlupakan. Dan Mama Titin Murni yang selalu memberikan kasih sayang, do'a, nasehat, semangat, bantuan materil, dorongan dan motivasi kepada penulis, yang merupakan anugerah terbesar dalam hidup penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis berharap dapat menjadi anak yang dapat dibanggakan.
8. Abang Farhan Ginozi, S.Ikom serta adik-adik Fadil Adzikra dan Fadhlur Rahman Kautsar tercinta, terimakasih atas do'a, dukungan, dan juga sudah saling menguatkan satu sama lain. Semoga kita menjadi anak-anak yang sukses dan dapat membahagiakan dan membanggakan orang tua serta keluarga.
9. Nenek Hj. Ermiwati dan kakek H. M.Nur tercinta, yang telah memberikan do'a, semangat, bantuan materil, dan dorongan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

10. Sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

11. And last to myself, thank you for being strong in everyday and thank you for trusting God in all your worries. Flower needs time to bloom. Self, you did well!

Penulis memohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kesalahan yang telah penulis perbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini. Mudah-mudahan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, Januari 2023

Fanisa Azzahra



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Deskripsi Teori .....	8
B. Kerangka Konseptual.....	23
C. Hipotesis .....	24
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
A. Jenis Penelitian .....	25
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
C. Objek Penelitian.....	25
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	26
E. Jenis dan Sumber Data .....	27
F. Prosedur Penelitian.....	28
G. Rancangan Penelitian.....	34
H. Kontrol Validitas.....	37
I. Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian .....	37
J. Teknik Analisis Data.....	39

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>41</b>
A. Hasil Penelitian.....	41
B. Pembahasan.....	57
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>65</b>
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>67</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Tepung Terigu. ....	10
2. Komposisi Tepung Bengkuang.....	23
3. Bahan Pengolahan Kue Pukis Substitusi Tepung Bengkuang.....	32
4. Daftar Rancangan Penelitian.....	34
5. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	38
6. Daftar Analisis Varian (ANOVA) .....	39
7. Hasil ANOVA Kualitas Bentuk Seragam Kue Pukis .....	42
8. Hasil ANOVA Kualitas Bentuk Setengah Lingkaran Kue Pukis .....	44
9. Hasil ANOVA Kualitas Warna Kuning Pada Bagian Atas Kue Pukis.....	45
10. Uji Duncan Kualitas Warna Kuning Pada Bagian Atas Kue Pukis .....	46
11. Hasil ANOVA Kualitas Warna Kecoklatan Pada Bagian Luar Kue Pukis ....	47
12. Hasil ANOVA Kualitas Aroma Harum Pada Kue Pukis .....	49
13. Hasil ANOVA Kualitas Aroma Bengkuang Pada KuePukis.....	50
14. Uji Duncan Kualitas Aroma Bengkuang Kue Pukis.....	51
15. Hasil ANOVA Kualitas Tekstur Lembut Kue Pukis .....	52
16. Hasil ANOVA Kualitas Tekstur Berpori Kue Pukis .....	53
17. Uji Duncan Kualitas Tekstur Berpori Kue Pukis.....	54
18. Hasil ANOVA Kualitas Rasa Manis Kue Pukis .....	55
19. Hasil ANOVA Kualitas Rasa Bengkuang pada Kue Pukis .....	56
20. Uji Duncan Kualitas Rasa Bengkuang Pada Kue Pukis .....	57

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kerangka Konseptual .....	24
2. Diagram Alir Kue Pukis Substitusi Tepung Bengkuang.....	33
3. Grafik Kualitas Bentuk Seragam Kue Pukis .....	42
4. Grafik Kualitas Bentuk Setengah Lingkaran Kue Pukis.....	43
5. Grafik Kualitas Warna Kuning Pada Bagian Atas Kue Pukis .....	45
6. Grafik Kualitas Warna Kecoklatan Pada Bagian Luar Kue Pukis .....	47
7. Rata-Rata Nilai Kualitas .....	48
8. Grafik Kualitas Aroma Bengkuang Pada Kue Pukis .....	50
9. Grafik Kualitas Tekstur Lembut Pada Kue Pukis .....	51
10. Grafik Kualitas Tekstur Berpori Kue Pukis .....	53
11. Grafik Kualitas Rasa Manis Kue Pukis.....	54
12. Grafik Kualitas Rasa Bengkuang Pada Kue Pukis.....	56

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1 . Surat Permohonan Penulisan Skripsi .....	71
2. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	72
3. Surat Tugas Pembimbing .....	73
4. Surat Tugas Seminar .....	74
5. Surat Permohonan Pengajuan Panelis .....	75
6. Surat Izin Melakukan Penelitian .....	76
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	77
8. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	78
9. Instrumen Penelitian.....	79
10. Tabulasi Data .....	86
11. Uji Analisis Varian.....	91
12. Dokumentasi Penelitian .....	103

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue tradisional Indonesia merupakan salah satu bagian dari budaya Indonesia yang harus dilestarikan. Salah satu upaya untuk melestarikan budaya Indonesia yaitu dengan menggemari kue tradisional Indonesia. Kue tradisional Indonesia adalah makanan ringan yang terbuat dari bahan baku kekayaan alam Indonesia dengan teknik pembuatan, alat dan penyajian khas Indonesia (Yuliana, 2016). Meskipun pada saat sekarang ini *cake*, brownies, roti banyak beredar di pasaran, namun kue tradisional Indonesia tetap menjadi salah satu pilihan kudapan yang masih dicari-cari oleh masyarakat, salah satu makanannya adalah kue pukis.

Kue pukis merupakan makanan ringan atau kudapan yang sudah tidak asing lagi di Indonesia, dan sudah ada sejak dulu. Kue pukis berasal dari Kabupaten Banyumas, Provinsi Jawa Tengah. Kue pukis sangat banyak disukai kalangan masyarakat karena rasanya yang manis, teksturnya lembut dan empuk, serta bentuknya yang khas dan juga memiliki warna kuning pada bagian atasnya, sedangkan bagian bawahnya bewarna kecoklatan (Prasetyan et al., 2014). Pada masa sekarang ini pukis telah banyak mengalami inovasi, baik dari segi rasa, bentuk, maupun penyajiannya. Dulu kue pukis hanya memiliki rasa original, namun seiring berkembangnya zaman rasa kue pukis sudah mulai bervariasi, seperti rasa tiramisu, oreo, red velvet, bahkan kue pukis sekarang ada yang memiliki rasa gurih, seperti rasa abon sapi.

Bahan baku dalam pengolahan kue pukis adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan jenis tepung yang berasal dari gandum. Berdasarkan data APTINDO, pada tahun 2020 konsumsi terigu di Indonesia mencapai 6,66 juta ton, jumlah ini meningkat sebesar 0,47% dibandingkan dengan konsumsi terigu pada tahun sebelumnya. Hal tersebut menjadikan Indonesia salah satu importir gandum terbesar di dunia. Selain itu akibat dari konflik Rusia dan Ukraina yang terjadi pada tahun 2022 berdampak pada kenaikan harga pangan di Indonesia. Hal ini sesuai dengan pernyataan Direktur Center of Economic and Law Studies (Celios) Bhima Yudhistira (2022), yang mengatakan, “Konflik di Ukraina akibat invasi Rusia telah menyebabkan kenaikan harga pangan hingga energi di Indonesia”. Salah satu akibatnya berdampak pada kenaikan harga gandum di Indonesia.

Upaya untuk menghindari kenaikan harga gandum di Indonesia dan penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama pada pengolahan kue pukis, salah satu alternatif yang dapat digunakan adalah dengan mensubstitusi tepung terigu dengan bahan lokal. Dengan menggunakan bahan lokal juga merupakan upaya untuk membudidayakan dan memperkaya keanekaragaman produk pangan yang dibuat menggunakan bahan lokal. Salah satu bahan lokal yang dapat dimanfaatkan adalah bengkuang.

Hal ini sesuai dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 pasal 1, yaitu:

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.

Sumatera Barat adalah provinsi yang memiliki banyak daerah penghasil bengkuang, salah satunya adalah Kota Padang. Keunggulan bengkuang varietas yang tumbuh di Kota Padang dibandingkan dengan bengkuang yang tumbuh di daerah lain adalah umur genjah atau pertumbuhannya yang cepat, memiliki ukuran umbi yang sedang, memiliki rasa yang manis, teksturnya renyah, dan beradaptasi dengan baik pada dataran rendah (Rahmah et al., 2018). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Padang, areal pertanian bengkuang mencapai angka 128 ha dan produksinya mencapai 192 kuintal/ha per tahun, dengan total 2.208 ton per tahun (Windy dalam Faizal, 2021). Dari informasi diatas dapat dilihat bahwa bengkuang merupakan salah satu bahan lokal yang berpotensi untuk dioptimalkan pengolahannya.

Bengkuang selama ini hanya dikonsumsi sebagai buah segar oleh masyarakat. Bengkuang segar memiliki daya simpan yang relatif pendek karena tingginya kandungan air yang terdapat didalam bengkuang, sehingga kurangnya pemanfaatan bengkuang sebagai bahan olahan pangan yang bervariasi. Bengkuang adalah salah satu jenis umbi yang memiliki potensi untuk diolah dan dikembangkan menjadi produk pangan. Cara yang bisa dilakukan untuk memperpanjang daya simpan bengkuang adalah dengan mengolah bengkuang menjadi tepung bengkuang sehingga dapat diolah menjadi produk yang bervariasi. Tepung bengkuang diperoleh dari bengkuang yang dikeringkan dan kemudian dihancurkan.



Dari uraian diatas pemanfaatan bengkuang yang diproses menjadi tepung bengkuang, memiliki potensi untuk meningkatkan hasil pangan daerah, serta mengurangi import dan penggunaan tepung terigu pada olahan makanan, salah satunya adalah kue pukis.

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian menggunakan tepung bengkuang dengan berbagai varieties yaitu Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Kualitas Brownies Kukus (Pratiwi, 2015), Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas *Sponge Cake* (Faizal, 2021). Penelitian lainnya tentang kue pukis yaitu Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan *Puree* Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis (Holidya, 2019), Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*) Terhadap Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pukis (Seltiana, dkk., 2021), dan Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis (Salim, dkk., 2020).

Berdasarkan penelitian sebelumnya, belum ada yang melakukan penelitian substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas kue pukis, maka peneliti ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu kue pukis menggunakan tepung bengkuang. Penggunaan tepung bengkuang bertujuan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, meningkatkan pemanfaatan bengkuang, menambah variasi kue pukis serta membandingkan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada kue pukis. Berdasarkan hasil pra penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya dengan menggunakan substitusi

tepung bengkuang pada perlakuan dibawah 50% yaitu sebanyak 15%, 30%, 45%, kue pukis yang dihasilkan dari perlakuan tersebut menghasilkan kue pukis yang kualitasnya mendekati kontrol. Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang kualitas kue pukis dari tepung bengkuang dan memberi judul penelitian ini “Pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas kue pukis”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penggunaan tepung terigu di Indonesia masih tinggi.
2. Pemanfaatan hasil panen bengkuang yang masih kurang.
3. Pemanfaatan pangan lokal masih kurang.
4. Variasi pembuatan kue pukis yang terbuat dari bahan campuran lainnya masih kurang.

## **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penelitian ini membatasi pada substitusi tepung bengkuang dalam komposisi yang bervariasi yaitu 15%, 30%, dan 45%, dari jumlah keseluruhan penggunaan tepung terigu terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kue pukis.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap bentuk kue pukis.
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap warna kue pukis.
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap aroma kue pukis.
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap tekstur kue pukis.
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap rasa kue pukis.

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah yang ada diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk dari kue pukis.
2. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas wana dari kue pukis.
3. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas aroma dari kue pukis.

4. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas tekstur dari kue pukis.
5. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas rasa dari kue pukis.

## **F. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini sebagai berikut :

### **1. Bagi Peneliti**

Menambah wawasan peneliti dalam pengolahan makanan, khususnya dalam pembuatan kue pukis, serta mengembangkan ide-ide yang lebih kreatif dan inovatif sehingga dapat menciptakan olahan makanan yang baru. Dan juga sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Padang.

### **2. Bagi Mahasiswa**

Sebagai bahan bacaan dan acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian tentang kue pukis, dan untuk meningkatkan kreatifitas mahasiswa Tata Boga dalam pengolahan produk pangan lainnya.

### **3. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang cara mengolah tepung bengkuang menjadi kue pukis, dan sebagai pengetahuan tentang variasi bahan baku hasil daerah yang dapat digunakan dalam pembuatan berbagai jenis panganan.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Deskripsi Teori**

##### **1. Kue Pukis**

Kue pukis termasuk salah satu kue tradisional khas Indonesia yang masih ada sampai saat sekarang ini. Di Indonesia kue pukis sudah banyak tersebar diberbagai daerah. Kue pukis merupakan salah satu jenis kue yang dikategorikan kedalam kue basah. Kue pukis memiliki bentuk yang unik yaitu seperti perahu karena dibuat menggunakan cetakan khusus, dan memiliki warna kekuningan pada bagian atas, serta bewarna kecoklatan pada bagian bawah atau bagian luar kuenya (Purnamasari, Ina, & Wiadnyani, 2018).

Bahan dasar dalam pembuatan kue pukis terdiri atas tepung terigu, telur, gula pasir, santan, dan ragi, yang kemudian diaduk hingga tercampur menjadi satu adonan, dan kemudian dimasukkan kedalam cetakan dan dimasak dengan cara dipanggang langsung diatas kompor. Salah satu daya tarik dari kue pukis yaitu rasanya yang manis dan gurih sehingga kue pukis masih banyak disukai oleh masyarakat (Fidyatun, dkk., 2011). Saat sekarang ini kue pukis masih bisa ditemui di toko kue maupun pedagang kaki lima. Didalam kue pukis terkandung gizi yang sangat banyak. Kandungan gizi tertinggi yang terdapat didalam kue pukis yaitu kalori, protein, lemak, dan karbohidrat (Inayah, 2017).