

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS
KUE KEMBANG GOYANG**

SKRIPSI

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



**YESI JAYUSMAN
NIM: 2017/17075236**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

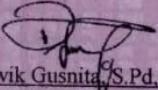
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Pengaruh Substitusi Tepung ketang Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang

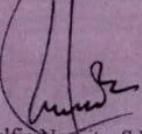
Nama	: Yesi Jayusman
NIM/TM	: 17075236/2017
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Maret 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing


Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga


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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Yesi Jayusman
NIM : 17075236

Dinyatakan Lulus Setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Pengaji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

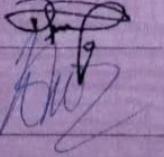
**Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue
Kembang Goyang**

Padang, Maret 2022

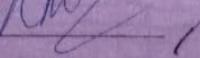
Tim Pengaji

Tanda Tangan

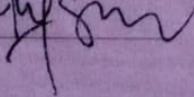
1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

2. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

3. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yesi Jayusman
NIM : 17075236
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang.**

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

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah

Padang, Maret 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang Menyatakan

Yesi Jayusman
NIM. 17075236

ABSTRAK

Yesi Jayusman. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue kembang Goyang” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas kue kembang goyang dengan penambahan tepung kentang sebanyak 20%, 40%, dan 60%. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah kue kembang goyang dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas kue kembang goyang. Teknik pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan uji organoleptik yang diberikan kepada 5 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah tepung kentang. Variabel terikat penelitian ini adalah kualitas kue kembang goyang yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis Varian (ANAVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan uji masing-masing data. Kemudian dilakukan analisis data, jika data yang diperoleh F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna pada kue kembang goyang, sedangkan kualitas bentuk, aroma, tekstur, dan rasa tidak dapat perbedaan yang nyata. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji kualitas kue kembang goyang tepung kentang terbaik yaitu pada perlakuan (X3) dengan substitusi tepung kentang sebanyak 60%.

Kata Kunci : Tepung Kentang, Kue Kembang Goyang, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “**Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang**”. Shalawat beserta salam tidak lupa pula penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam proses penyusunan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari banyak pihak, baik moral maupun material. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih 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 Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan selaku Dosen Penasehat akademik dan Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan ibu Rahmi Holinesty, STP, M.Si selaku Dosen Pengaji meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang selalu memberikan doa, motivasi, dukungan moril dan material kepada penulis.
8. Ucapan terimakasih kepada sehabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kekhilafan yang telah penulis perbuat. Penulisan menyadari bahwa dalam penulisan proposal penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk lebih menyempurnakan penulisan skripsi ini.

Padang, Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. PembatasanMasalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Kajian Teori	7
a. Kue Kembang Goyang	7
b. Resep standar	9
c. Bahan yang digunakan	11
d. Alat yang digunakan	16
e. Kualitas kue kembang goyang	23
f. Tepung kentang	26
B. Kerangka Konseptual	30

C. Hipotesis Penelitian	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Objek Penelitian	33
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	34
E. Jenis dan Sumber Data	36
F. Prosedur Penelitian	37
G. Rancangan Penelitian	46
H. Kontrol Validitas	48
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen penelitian	47
J. Teknik Analisis Data.....	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	52
A. Hasil Penelitian	52
B. Pembahasan	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Kue Kembang Goyang	9
2. Kandungan Gizi Tepung Kentang	28
3. Resep Pembuatan Kue Kembang Goyang Hasi Eksperimen	42
4. Rancangan Penelitian	46
5. Kisi-Kisi Instrument Penelitian	49
6. Analisis Varian (ANAVA)	50
7. Uji Duncan Kualitas Warna Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Diagram Alir Proses Pembuatan Pembuatan Kentang	30
2. Gambar Kerangka Konseptual Kue Kembang Goyang Subtitusi Tepung Kentang	31
3. Gambar Diagram Alir Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	45
4. Gambar Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Motif Bunga Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	53
5. Gambar Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Rapi Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	54
6. Gambar Rata-Rat Nilai Kualitas Bentuk Seragam Kue Kembang Goyang Tepung Kentang.....	55
7. Gambar Rata-Rat Nilai Kualitas Warna Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	57
8. Gambar Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	59
9. Gambar Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	60
10. Gambar Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa Kue Kembang Goyang Tepung Kentang	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Pembimbing	78
2. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	79
3. Surat Tugas Seminar	80
4. Izin Melakukan Penulitian	81
5. Permohonan Pengajuan panelis	82
6. Permohonan Sebagai Panelis	83
7. Surat Tugas Menguji Skripsi	87
8. Instrumen Penelitian	88
9. Tabulasi	94
10. Uji Analisis Varian	101
11. Dokumentasi Penelitian	109
12. Kartu Konsutasi	114

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue kembang goyang adalah salah satu kue Indonesia yang merupakan jajanan pasar yang memiliki rasa manis dan gurih. Kembang goyang termasuk kedalam kelompok kue kering. Adonan dari kue kembang goyang bertekstur kental dan cetakan yang digunakan berbentuk bunga (kembang), proses pembuatannya yaitu cetakan digoyangkan diatas minyak penggorengan sampai terlepas (Fuadah dan Anna, 2016). Sesuai dengan namanya bentuk kembang goyang ini mirip dengan bunga yang sedang mekar dengan diameter 7 cm. Kembang goyang sangat disukai oleh berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Bahan utama pada pembutan kue kembang goyang adalah tepung beras.

Tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industri lebih lanjut. Dimana tepung beras sendiri kaya akan kandungan gizinya seperti yang kabohidrat, lemak, protein, mineral, kalori, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, dan air. Untuk membuat tepung beras membutuhkan waktu selama 12 jam dengan cara beras direndam dengan air bersih, tiriskan, dijemur, kemudian haluskan dan diayak (Hasnelly dan Sumartini, 2011). Untuk meningkatkan nilai gizi, inovasi dan variasi lokal pangan pada bahan baku pembutan kue kembang goyang maka alternatif

baru yang dilakukan yaitu dengan melakukan penambahan penggunaan tepung kentang.

Tepung kentang merupakan hasil dari proses pengubahan bentuk umbi kentang menjadi tepung, karena kentang memiliki kandungan air yang cukup tinggi yang menyebabkan umur simpan kentang tidak bertahan lama. oleh karena itu jika penanganan kentang kurang maksimal maka akan menyebabkan kerusakan pada kentang segar smenjadi mudah layu kemudian rusak (Susila, 2013:10). Menurut Gusnita (2019:10) “Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan upaya diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang umur simpan kentang”. Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di indonesia yang cukup banyak menghasilkan kentang. Terutama pada daerah Kabupaten Solok, Alahan panjang, Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Bukittinggi dan Pasaman. Sejalan dengan data yang diperoleh dari (Badan Pusat Statistik dan Direktrot Jendral Holtikum, Produk Kentang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019), Sumatera Barat termasuk salah satu Provinsi penghasil kentang terbanyak diantara beberapa Provinsi lainnya di Indonesia terlihat dari persentase pertumbuhan per tahun sebesar 26.17%. Pada penelitian ini Kentang yang dijadikan tepung yaitu kentang yang banyak di jumpai dipasaran yaitu kentang yang berwarna kuning.

Penggunaan tepung kentang merupakan salah satu upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan produk lokal guna menginformasikan kepada masyarakat bahwa tepung kentang dapat

digunakan dalam berbagai olahan pangan berbasis karbohidrat sehingga masyarakat tidak terpaku pada satu olahan saja dan membuat inovasi dan variasi lokal baru dari berbagai olahan produk makanan dengan bahan utama dari tepung kentang (Yossa Rezona, 202:4). Tekstur yang halus membuat karakteristik tepung kentang hampir sama dengan tepung pada umumnya, sehingga tepung kentang dapat diolah menjadi berbagai macam produk menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi seperti kue kembang goyang.

Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan menginovasikan dan memvariasikan pangan lokal dengan penambahan penggunaan tepung kentang dalam pengolahan kue kembang goyang. Dari beberapa sumber yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang tepung kentang ada dilakukan oleh beberapa orang, diantaranya yaitu : Karakteristik Fisik Kue Kembang Goyang dengan Subtitusi Jewawut dan Variasi Konsentrasi santan (Nuri dan Jane, 2021). Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Kue Kembang Goyang (Wiwi dan Nanak, 2020). Setelah melakukan pra penelitian penulis membatasi jumlah substitusi tepung kentang dengan persentase yaitu 0%, 20%, 40% dan 60%. Substitusi tepung kentang dilakukan untuk melihat pengaruh kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa yang dihasilkan pada kue kembang goyang. Penelitian ini penulis beri judul yaitu **“Pengaruh Subtitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas kue Kembang Goyang”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Sumatera barat merupakan salah satu daerah penghasil kentang terbanyak di indonesia namun penempatannya kurang bervariasi.
2. Umur simpan kentang yang singkat jika masih dalam keadaan segar.
3. Penelitian tentang substitusi tepung kentang terhadap kualitas kue kembang goyang belum ada.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka penelitian membatasi penelitian ini pada analisis kualitas kue kembang goyang dengan substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% meliputi dari segi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah, penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas bentuk kembang goyang?
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas warna kembang goyang?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas aroma kembang goyang?

4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas tekstur kembang goyang?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas rasa kembang goyang?
6. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa kembang goyang?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini untuk menganalisis sebagai berikut:

1. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas bentuk pada kembang goyang.
2. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas warna kembang goyang.
3. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas aroma kembang goyang.
4. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas tekstur kembang goyang.
5. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas rasa kembang goyang.
6. Pengah perbedaan substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kembang goyang.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

1. Bagi Penulis
 - a. Bagi penulis diharapkan dapat menambah wawasan dalam pengolahan makna tradisional khusnya pada pembutan kue kembang goyang.
 - b. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi S1 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa jurusan tata boga yang ingin melakukan penelitian lanjut tentang produk makan yang berbahan dasar dari tepung kentang.
 - b. Meningkatkan pemanfaatan tepung kentang sebagai bahan utama dalam pembutan kue Indonesia.
 - c. Menambah variasi dan inovasi baru produk olahan dari tepung kentang.
3. Bagi Masyarakat
 - a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang olahan dari tepung kentang salah satunya kue kembang goyang.
 - b. Kue kembang goyang substitusi tepung kentang dapat dijadikan sebagai salah satu peluang bisnis dalam Jasa Boga.

BAB V **KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang kualitas bolu kukus mekar dari tepung ubi jalar ungu yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan:

1. Kualitas Bentuk

Bentuk kue kembang goyang yang dihasilkan adalah bentuk motif bunga. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak berpengaruh terhadap bentuk motif bunga kue kembang goyang. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan (X_2) yaitu 20% dengan nilai 3,87 kategori berbentuk motif bunga.

Bentuk kue kembang goyang yang dihasilkan adalah seragam. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak berpengaruh terhadap bentuk seragam kue kembang goyang. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan (X_1) yaitu 20% dengan nilai 3,87 kategori seragam.

Bentuk kue kembang goyang yang dihasilkan juga rapi. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak berpengaruh terhadap bentuk rapi kue kembang goyang. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 yaitu 20% dengan nilai 3,80 kategori rapi.

2. Kualitas Warna

Warna bolu kukus mekar yang dihasilkan adalah warna kuning keemasan. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap warna. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan (X_3) yaitu 60% dengan nilai 2,33 kategori kuning keemasan

2. Kualitas Aroma

Aroma kue kembang goyang yang dihasilkan adalah harum. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak berpengaruh terhadap aroma kue kembang goyang. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan (X_3) yaitu 60% dengan nilai 3,40 kategori harum.

3. Kualitas Tekstur

Tekstur kue kembang goyang adalah renyah. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak berpengaruh terhadap Tekstur. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan (X_3) 60% yaitu dengan nilai 3,87 kategori renyah.

4. Kualitas Rasa

Rasa kue kembang goyang adalah gurih. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap Rasa. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan (X_3) yaitu 60% dengan nilai 3,60 kategori gurih.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi peneliti selanjutnya, yang tertarik dengan penelitian tepung kentang ini dengan kue lain sebaiknya, Setelah kentang di kupas rendam dengan air agaram agar warna tidak berubah dan diiris tipis.
2. Pengeringan kentang sebaiknya menggunakan mesin *food dehydrator* agar tepung yang dihasilkan tidak berubah warna.
3. Gunakan ayakan 80 mesh untuk mengayak tepung yang sudah dihaluskan agar tepung yang dihasilkan halus.
4. Gunakan api sedang pada saat penggorengan adaoan kue kembang goyang.
5. Untuk cetakan gunakan cetakan yang terbuat dari besi yang tidak lengket.
6. Dalam proses proses penggorengan rendam cetakan dalam minyak panas agar adonan terlepas dari cetakan pada saat penggorengan.
7. Melihat besarnya manfaat dari tepung kentang bagi kesehatan, disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melanjutkan penelitian ini mengenai, variasi lainnya mengenai kue kembang goyang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto. 2012. *Membuat eneka bolu gulung, plus aneka tip anti gagal*. Demedia. Pustaka: Jakarta Selatan.
- Anggraini, A. 2018. *Analisis Kualitas Cookies dengan Subtitusi Tepung Mocaf. Proyek akhir*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Arifin, Bustanul. 2018. “Struktur biaktivitas dan antioksidan flavonoid”. Jurnal Universitas Andalas. 6(1):21-29
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultural. Produksi Kentang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019.
- Bartono. 2010. “Pentingnya Kualitas pada Alat Pengolahan”. Jurnal *Hygiene Sanitasi*, 5 (2): 40.
- Berhias Mentari,A.Anni Faridah,R. Holinesti, dan M. Azhar, “ Perbandingan Hasil Penggunaan Bumbu Segar dan Kering Terhadap Kualitas Rendang Daging Sapi”, *JPTK*, vol.3,tidak. 3,hlm. 153-157, November 2020.
- Budi Sutomo. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar. Jakarta: NS Book.
- Barus, S. R. B. 2019. Kandungan Pati, Serat Pangan, Protein, Angka Lempeng Total(Alt) Dan Tingkat Kesukaan Pada Roti Tawar. Skripsi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Dhila Sina. 2020. *Gurih-Gurig GLUB Resep Jajanan & Cemilan Laris Dijual*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dwi Setyaningsih, Anton Apriyanto, Maya Puspita Sari. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Elida. 2012. Peralatan Pengelohan Makanan. Padang: Universitas Negeri Padang.