

**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**

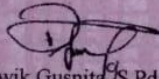
**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**Pengaruh Substitusi Tepung kentang 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

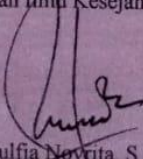
Padang, Maret 2022

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 Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang  
dengan judul


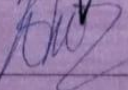
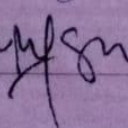
**Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue  
Kembang Goyang**

Padang, Maret 2022

### Tim Penguji

1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
3. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

### Tanda Tangan

1. 
2. 
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.ac.id

### 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 Zulfia 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 (ANOVA) 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 dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.



5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan ibu Rahmi Holinesty, STP, M.Si selaku Dosen Penguji 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 sahabat 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
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. PembatasanMasalah .....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
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
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
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
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>52</b>
A. Hasil Penelitian .....	52
B. Pembahasan .....	62
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>70</b>
A. Kesimpulan .....	70
B. Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>77</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
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 Penelitian .....	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 Konsultasi .....	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 digoyang-goyangkan 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 pembuatan 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 karbohidrat, 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 pembuatan 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 menjadi 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 Direktorat 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 Substitusi Jewawut dan Variasi Konsentrasi santan (Nuri dan Jane, 2021). Pengaruh Substitusi 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 Substitusi 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. Pengaruh 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 makanan tradisional khususnya pada pembuatan 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 makanan yang berbahan dasar dari tepung kentang.
- b. Meningkatkan pemanfaatan tepung kentang sebagai bahan utama dalam pembuatan 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 garam 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 adonan 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 Substitusi Tepung Mocaf. Proyek akhir*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Arifin, Bustanul. 2018. “Struktur bioktivitas 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 Pusaka 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.