

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

SKRIPSI

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



Oleh :

**VIKA AFNELISA GUSTINA
NIM 2017/17075230**

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

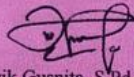
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Pengaruh Substitusi Tepung kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis

Nama : Vika Afnelisa Gustina
NIM/TM : 17075230/2017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

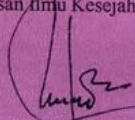
Padang, Maret 2022

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 : Vika Afnelisa Gustina
NIM : 17075230

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

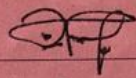
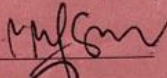
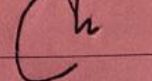
Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis

Padang, Maret 2022

Tim Penguji

1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
3. Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

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 : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vika Afnelisa Gustina
BP/NIM : 2017/17075230
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

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

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

Padang, Maret 2022

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M.Si
NIP. 19761117 2003 12 2002

Saya yang menyatakan



Vika Afnelisa Gustina
NIM. 17075230

ABSTRAK

Vika Afnelisa Gustina. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40% dan 60% yang meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilaksanakan di *workshop* tata boga jurusan ilmu kesejahteraan keluarga pada bulan Januari 2022. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang telah dilakukan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas kue pukis. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas kue pukis. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka akan dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma dan rasa. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas volume mengembang, tekstur lembut dan tekstur berpori pada kue pukis. Hasil uji kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang terbaik yaitu pada perlakuan X_1 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%.

Kata Kunci: Tepung Kentang, Kue Pukis, 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 Pukis”**. Shalawat beserta salam penulis panjatkan kepada junjungan alam semesta yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan berakhlak mulia.

Dalam penulisan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan penuh 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 selaku Penasehat Akademik dan Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan.
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan.
7. Seluruh staf karyawan dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Kedua orang tua yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepadapenulis, serta saudara dan keluarga dekat yang selalu mendukung
9. Ucapan terimakasih kepada sahabat dan teman-temanseperjuangan yang memberikan semangat, motivasi dan bantuan dalam menyelesaikan proposal penelitian ini

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan proposal penelitian ini, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun penulis harapkan sehingga dapat dijadikan perbaikan dalam penyempurnaan pada tulisan-tulisan berikutnya.

Padang, Februari 2022

Penulis,

Vika Afnelisa Gustina

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Kue Pukis.....	7
1. Pengertian Kue Pukis.....	7
2. Resep Kue Pukis.....	8
3. Bahan Pembuatan Kue Pukis	10
4. Peralatan yang digunakan	16
5. Kualitas Kue Pukis	22
6. Tepung Kentang	26
B. Kerangka Konseptual	29
C. Hipotesis	31
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Jenis Penelitian	32
B. Tempat dan Jadwal Penelitian	32
C. Objek Penelitian.....	32
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	33
E. Jenis dan Sumber Data	35
F. Prosesdur Penelitian	36

1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pengolahan.....	40
3. Tahap Penilaian (Uji Organoleptik).....	43
G. Rancangan Penelitian	45
H. Kontrol Validitas	46
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	46
J. Teknik Analisis Data	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil Penelitian	50
1. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Volume Mengembang Kue Kue Pukis.....	50
2. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Bentuk Setengah Lingkaran Kue Pukis.....	52
3. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Bentuk Rapi Kue Pukis.....	53
4. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Warna Kuning Kue Pukis	54
5. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Aroma Harum Kue Pukis	55
6. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Tekstur Lembut Kue Pukis	56
7. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Tekstur Berpori Kue Pukis	57
8. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Rasa Manis Kue Pukis	59
B. Pembahasan	60
1. Pengaruh Kualitas Volume Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kentang.....	60
2. Pengaruh Kualitas Bentuk Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kentang.....	61
3. Pengaruh Kualitas Warna Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kentang.....	63
4. Pengaruh Kualitas Aroma Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kentang.....	64
5. Pengaruh Kualitas Tekstur Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kentang.....	65
6. Pengaruh Kualitas Rasa Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kentang.....	66
BAB V PENUTUP	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tabel 1 Resep Standar Kue Pukis	8
2. Tabel 2 Komposisi Kandungan Gizi Pada Tepung Kentang	27
3. Tabel 3 Resep Pembuatan Kue Pukis Hasil Eksperimen	42
4. Tabel 4 Rancangan Pengamatan	45
5. Tabel 5 Kisi-kisi Instrumen Penelitian	47
6. Tabel 6 Analisis Anava	48
7. Tabel 7 Uji Duncan Kualitas Volume Mengembang Kue Pukis	52
8. Tabel 8 Uji Duncan Kualitas Tekstur Lembut Kue Pukis	57
9. Tabel 9 Uji Duncan Kualitas Tekstur Berpori Kue Pukis	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang	29
2. Gambar 2. Kerangka Konseptual kue pukis tepung kentang.....	30
3. Gambar 3. Proses Pembuatan Kue Pukis.....	44
4. Gambar 4. Rata-rata Skor Kualitas Volume Mengembang Kue Pukis ..	51
5. Gambar 5. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Setengan Lingkaran Kue Pukis	52
6. Gambar 6. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Rapi Kue Pukis	53
7. Gambar 7. Rata-rata Skor Kualitas Warna Kuning Kue Pukis	54
8. Gambar 8. Rata-rata Skor Kualitas Aroma Harum Kue Pukis	55
9. Gambar 9. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Lembut Kue Pukis	56
10. Gambar 10. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Berpori Kue Pukis	58
11. Gambar 11. Rata-rata Skor Kualitas Rasa Manis Kue Pukis	59

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Instrument Penelitian	77
2. Tabulasi	82
3. Uji Analisis Varian (ANAVA)	90
4. Dokumentasi Penelitian	99
5. Surat-surat selama penyusunan skripsi	104

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue pukis merupakan salah satu kue Indonesia yang termasuk kedalam kue basah. Menurut Prasetyan dan Bahar (2014), “Kue pukis adalah salah satu kue yang mudah dijumpai di toko-toko kue maupun penjual kaki lima yang menjual jajanan yang ada di pasar”. Kue pukis terbuat dari telur, gula pasir, tepung terigu, margarin, ragi dan santan. Kue pukis banyak disukai oleh masyarakat dikarenakan kue pukis memiliki rasa gurih dan manis sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Fidyatun dkk, 2011). Kue pukis memiliki bentuk setengah lingkaran karena menggunakan cetakan khusus kue pukis yang berbentuk setengah lingkaran. Adonan kue pukis digolongkan ke dalam jenis adonan kental beragi. Bahan utama pembuatan kue pukis adalah tepung terigu.

Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan kue pukis yaitu tepung terigu dengan jenis protein rendah sampai sedang. Menurut Ihromi, dkk (2015) “Tepung terigu merupakan bubuk halus yang berasal dari biji gandum yang dihaluskan dan memiliki kandungan gluten yang baik, kemudian banyak digunakan dalam berbagai macam olahan makanan”. Seiring perkembangan zaman dan hasil pangan lokal yang melimpah, penulis ingin mensubstitusikan dengan tepung kentang dan menambah variasi kue pukis tepung kentang.

Tepung kentang merupakan hasil dari proses perubahan bentuk umbi kentang menjadi tepung, karena kentang memiliki kandungan air yang cukup tinggi yang menyebabkan umur simpan kentang tidak bertahan lama. Menurut Gusnita (2019:10) “Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan upaya diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang umur simpan kentang”. Sumatera Barat menjadi 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 (Anova dkk, 2014:124).

Penggunaan tepung kentang berpotensi digunakan sebagai bahan tepung pengganti terigu dalam pembuatan berbagai macam olahan pangan seperti *cake*, roti dan lainnya. Tepung kentang merupakan partikel padat yang berasal dari kentang yang berbentuk butiran halus yang melalui proses pengeringan, penggilingan, dan pengayakan (Ari Tri Samekto,2010). Tepung kentang memiliki daya serap yang tinggi, teksturnya halus, rasa manis dan memiliki aroma harum khas tepung kentang. Tepung kentang juga kaya akan nutrisi, mengandung kalium, vitamin B, mineral serta zat besi. Menurut Murtiningsih dan Suryanti (2011:76) kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Selain itu substitusi tepung kentang dengan proporsi tertentu pada kue pukis dapat meningkatkan nilai gizi dari kue pukis dan menambah cita rasa pada kue pukis.

Berdasarkan sumber yang penulis baca dari berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan kue pukis yang dilakukan oleh beberapa orang, yaitu diantaranya : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Pukis (Friska Widia Mayori, 2021). Kualitas Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Sumber Serat (Odelia Yora Chrestella, 2020). Pengaruh Varietas Buah Pisang dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Tepung Pisang Serta Aplikasi Tepung Pisang Campuran Pada Kue Pukis (Eko Hartono, 2006), maka penulis tertarik memanfaatkan tepung kentang dalam pembuatan kue pukis dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan dapat meningkatkan nilai gizi pada kue pukis.

Setelah melakukan pra penelitian penulis membatasi jumlah substitusi tepung kentang dengan persentase 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 pukis.Penelitian ini penulis beri judul yaitu **“Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis”**.

B. Identifikasi Masalah

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

1. Pemanfaatan tepung kentang dalam pembuatan kue pukis.
2. Umur simpan kentang yang singkat jika masih dalam keadaan segar.

3. Penelitian tentang substitusi tepung kentang terhadap kualitas kue pukis belum ada.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi penelitian ini pada pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang dalam komposisi yang bervariasi sebesar 0%, 20%, 40%, dan 60% dari jumlah keseluruhan tepung yang digunakan dalam pengolahan kue pukis terhadap kualitas yang meliputi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas volume kue pukis ?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas bentuk kue pukis ?
3. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas warna kue pukis ?

4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas aroma kue pukis ?
5. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas tekstur kue pukis ?
6. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas rasa kuepukis ?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap volume.
2. Kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap bentuk.
3. Kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap warna.
4. Kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap aroma.
5. Kualitas kuepukisdengansubstitusitepungkentangsebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap tekstur.
6. Kualitas kuepukisdengansubstitusitepungkentangsebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap rasa.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai:

1. Bagi Penulis
 - a. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis serta mengaplikasikan ilmu ketata bogaan yang telah diperoleh selama perkuliahan.
 - b. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - c. Meningkatkan pemanfaatan pangan lokal.
2. Bagi Mahasiswa Lain
 - a. Masukan bagi mahasiswa tata boga agar memanfaatkan sumber daya alam dan diolah menjadi bahan bak uuntuk olahan makanan.
 - b. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Tata Boga dalam membuat produk kue pukis dari tepung kentang.
 - c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang menggunakan tepung kentang.
3. Bagi Masyarakat
 - a. Dapat menginformasikan kepada masyarakat tentang potensi tepung kentang pada pembuatan kue pukis.
 - b. Menambah variasi produk olahan tepung kentang.