

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU
PADA PEMBUATAN KUE PUKIS**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**MONIKA SAMOSIR
19079052/2019**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

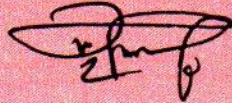
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis
Nama : Monika Samosir
NIM : 19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

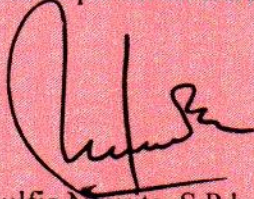
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



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

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis
Nama : Monika Samosir
NIM : 19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

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

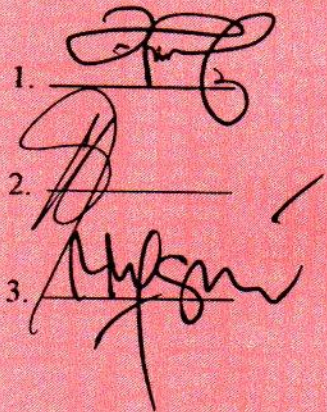
Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

Anggota : Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si

1.

2.

3.



The image shows three handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. The first signature is at the top, the second in the middle, and the third at the bottom. The signatures are cursive and somewhat stylized.

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Monika Samosir
NIM : 19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis ” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Ketua Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Monika Samsoir
NIM. 19079052

ABSTRAK

Monika Samosir, 2023 “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue pukis tepung ubi jalar ungu dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari tepung ubi jalar ungu dan membuat inovasi pada kue pukis dari tepung ubi jalar ungu. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang baik. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas volume mengembang, bentuk kue pukis yang setengah lingkaran dan seragam, kualitas tekstur kue pukis yang lembut, kualitas aroma kue pukis cukup beraroma tepung ubi jalar ungu dan kualitas rasa kue pukis adalah manis dan cukup terasa tepung ubi jalar ungu.

Kata Kunci : Tepung Ubi Jalar Ungu, Kue Pukis, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, PH.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan 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. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam proses penulisan proyek akhir ini, semoga ibu dalam keadaan sehat dan daam lindungan Tuhan Yang Maha Esa.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd Selaku Dosen Penguji I dan Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si Selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk menguji proyek akhir penulis.

5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang Tua dan keluarga penulis yang selalu senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi baik moral dan moril serta kasih sayang yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.
7. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu dan memberikan waktu selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah yang berlimpah dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Agustus 2023

Monika Samosir

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Kue Pukis	5
B. Tepung Ubi Jalar Ungu	6
C. Teknik Pembuatan Kue Pukis	11
D. Resep Standar Kue Pukis	12
E. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu	13
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis.....	16
G. Kualitas Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu	19
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Persiapan Bahan	23
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis	25
E. Proses Pengolahan Kue Pukis Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu	26
F. Bagan Proses Pembuatan Kue Pukis Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu	28
G. Jenis Dan Sumber Data	29
H. Tahap Penelitian	30
I. Uji Organoleptik.....	32
J. Analisis Data	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Deskripsi Data.....	34
B. Pembahasan	42
C. Deskripsi Harga	48
BAB V PENUTUP	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Pukis	5
2. Ubi Jalar Ungu	6
3. Tepung Ubi Jalar Ungu	8
4. Bagan Proses Pembuatan Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu	28
5. Grafik 1 Kualitas Volume	35
6. Grafik 2 Kualitas Bentuk Setengah Bulan	36
7. Grafik 3 Kualitas Bentuk Seragam	37
8. Grafik 4 Kualitas Warna	38
9. Grafik 5 Kualitas Tekstur	39
10. Grafik 6 Kualitas Aroma	40
11. Grafik 7 Kualitas Rasa Tepung Ubi Jalar	41
12. Grafik 8 Kualitas Rasa Manis	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100 Gram	7
2. Resep Standar Pukis	9
3. Alat Persiapam	25
4. Alat Pengolahan	25
5. Alat Penyajian	25
6. Resep Kue Pukis Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu	28
7. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Pukis Dengan tepung Ubi Jalar Ungu...	48

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue pukis merupakan kue Indonesia yang tergolong kedalam jenis kue basah. Kue pukis terdiri dari adonan telur, gula pasir, tepung terigu, ragi dan santan instan (Lukas Prasetya,2014). Kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas, bagian atasnya yang berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan. Kue pukis banyak digemari oleh masyarakat karena dapat dikonsumsi semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa dan kue pukis juga banyak dijual dipasar tradisional, toko ataupun penjual kaki lima. Kue pukis memiliki rasa yang gurih dan manis sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Fidyatun,dkk,2017). Kue pukis merupakan salah satu jenis pangan yang dimanfaatkan sebagai selingan dan jajan juga dikarenakan pembuatan kue pukis ini yang tidak rumit. Kue pukis memiliki bentuk yang unik yaitu setengah lingkaran menyerupai bulan atau perahu karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan dengan cara menuangkan adonan kue pukis sebanyak $\frac{3}{4}$ dari dasar cetakan. (Holidaya, 2019). Kue pukis dengan bahan dasar tepung terigu yang menggunakan bahan tambahan seperti ragi sebagai pengembang, gula, santan dan telur.

Bahan baku pembuatan kue pukis yaitu tepung terigu protein rendah sampai sedang. Gandum merupakan bahan baku dalam produksi terigu yang secara umum digunakan untuk bahan olahan produk *bakery* dan *pastry*. Dari

tahun ke tahun angka impor gandum yang masuk ke Indonesia semakin meningkat (Anon,2017). Maka dari itu perlu adanya upaya untuk mengurangi jumlah ketergantungan terigu dengan salah satu alternatif yaitu memanfaatkan pangan lokal seperti umbi-umbian sebagai substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar. Biasanya kue pukis terbuat dari tepung terigu protein rendah sampai sedang, saya ingin mengkreasikan kue pukis tersebut dengan menggunakan sebagian tepungnya dengan tepung ubi jalar ungu.

Tepung ubi jalar ungu adalah tepung yang terbuat dari tanaman umbi-umbian yaitu Ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L*), memiliki karakteristik warna yang khas yaitu warna ungu. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan karena adanya kandungan *antosianin* yang cukup tinggi dan menyebar keseluruhan permukaan ubi. Ubi jalar ungu merupakan sumber vitamin C dan beta karoten (provitamin A) yang baik.

Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi penghasil ubi jalar yang menempati urutan ke lima diantara sepuluh provinsi lainnya. Meskipun berada pada urutan ke lima dalam produksi, tetapi produktivitas ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 29,68 ton per hektar. Meskipun Sumatera Barat merupakan provinsi dengan produktivitas tertinggi, namun produktivitas pada daerah sentra ubi jalar di Sumatera Barat masih rendah (Angelia Leovita, 2015). Saat musimnya, produksi umbi-umbian akan sangat melimpah, hal ini yang membuat ubi akan terbuang sia-sia karena rusak atau busuk. Untuk memperpanjang waktu penyimpanan ubi jalar ungu agar tidak mudah busuk salah satu alternatifnya adalah dengan dibuat menjadi tepung. Penggunaan

tepung ubi jalar ungu yang lebih praktis dapat mendorong masyarakat untuk memanfaatkannya sehingga pemanfaatan ubi jalar ungu dapat meningkat. Tepung ubi jalar ungu memiliki kadar abu dan kadar serat yang tinggi sehingga cocok untuk digunakan sebagai substitusi pada produk terigu seperti olahan pada berbagai jenis kue(Ni Kadek, 2015).

Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu pada kue pukis dapat menyebabkan tekstur kue pukis lebih padat sehingga perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu dalam pembuatan kue pukis (Selfi Novita, 2015). Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk menggunakan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis dengan harapan dapat memberikan suatu inovasi dan variasi pada kue pukis. Serta dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul ***“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”***.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Dapat membuat inovasi baru dari kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis tentang pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan kue pukis.
2. Mengurangi penggunaan bahan baku tepung terigu dalam olahan produk kue pukis.
3. Meningkatkan nilai jual dari tepung ubi jalar ungu dan memperpanjang masa penyimpanan produk olahan lainnya.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kue Pukis

Kue pukis adalah salah satu kue basah Indonesia yang berbahan dasar santan, tepung terigu, gula pasir, dan ragi. Kue pukis ini termasuk kue yang banyak digemari oleh semua masyarakat. Seiring berkembangnya zaman, saat ini banyak yang menjual kue pukis dengan berbagai varian rasa mulai dari coklat, kacang, pandan, dan keju.



Gambar 1. Kue Pukis
(Sumber : endeustv.com, 2017)

Kue pukis merupakan kue tradisional Indonesia yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Kue pukis memiliki warna yang khas yaitu pada bagian atas kue pukis berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan. Kue pukis memiliki bentuk setengah lingkaran menyerupai perahu karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan dengan cara menuangkan adonan kue pukis sebanyak $\frac{3}{4}$ dari dasar cetakan. (Holidaya, 2019).

Kue pukis dengan bahan dasar tepung terigu yang menggunakan bahan tambahan (ragi) sebagai pengembang volume adonan yang selanjutnya

dipanggang dalam cetakan (Widowati, 2003). Oleh karena itu pukis masuk dalam kategori roti manis karena pembuatannya menggunakan ragi untuk fermentasi sebagai pengembang. Bahan-bahan kemudian dicampurkan dan diaduk hingga tercampur merata dan dipanggang. Kue pukis memiliki tingkat tekstur yang lembut dan empuk. Bentuk dari kue pukis sangatlah khas. Pada umumnya cita rasa dari kue pukis adalah manis.

B. Tepung Ubi Jalar Ungu

Salah satu sumber daya pangan lokal yang berasal dari jenis umbi-umbian yang mampu dijadikan sumber alternatif diversifikasi pangan adalah ubi jalar ungu atau *Ipomoea batatas var Ayamurasaki*). Ubi jalar atau ketela rambat adalah sejenis tanaman umbi-umbian yang tumbuh dalam keadaan merambat.



Gambar 2. Ubi Jalar Ungu
(Sumber : dictio community, 2019)

Berdasarkan warna kulit dan daging umbi, menurut Rosidah (2010) ubi jalar dibedakan atas 5 jenis yaitu ubi jalar orange, ungu, putih, merah dan kuning. Perbedaan warna ubi jalar disebabkan oleh perbedaan pigmen yang terkandung (Suismono 1995). Warna ungu pada ubi jalar disebabkan karena adanya kandungan *antosianin* yang cukup tinggi dan menyebar keseluruhan permukaan ubi. Ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan sumber

kalori yang cukup tinggi. Ubi jalar ungu juga merupakan sumber vitamin dan mineral, vitamin yang terkandung dalam ubi jalar antara lain Vitamin A, Vitamin C, thiamin (vitamin B1) dan ribovlavin. Sedangkan mineral dalam ubi jalar diantaranya adalah zat besi (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca). Kandungan lainnya adalah protein, lemak, serat kasar dan abu.

Tabel 1. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100gr

No.	Kandungan Gizi	Jumlah
1.	Energy (kal)	108 kkal
2.	Protein	0,5 g
3.	Lemak	0,4 g
4.	Karbohidrat	22,5 g
5.	Serat	4,2 g
6.	Abu	1,0 g
7.	Kalsium	30 mg
8.	Fosfor	40 mg
9.	Besi	0,5 mg
10.	Natrium	1 mg
11.	Betakaroten	13,3 u g
12.	Tiamin	0,09 mg
13.	Riboviavin	0,06 mg
14.	Niasin	0,6 mg
15.	Vitamin	24 mg

Sumber : Direktorat gizi depkes RI 2005 (DKBM)

Tepung ubi jalar ungu merupakan hancuran ubi jalar ungu yang dihilangkan kadar airnya. Menurut Murtiningsih dalam Maria Winda EK (2011) “Mengolah ubi jalar menjadi tepung merupakan salah satu cara untuk penyimpanan dan pengawetan ubi ungu dalam bentuk tepung juga akan mempermudah pemanfaatannya sebagai bahan baku industri pangan maupun non-pangan.



Gambar 3. Tepung Ubi Jalar Ungu
(Sumber : selluaeov.life)

Pembuatan tepung ubi jalar ungu secara langsung dari ubi jalar ungu yang dihancurkan dan dikeringkan, akan tetapi dapat pula dibuat dari gaplek ubi jalar ungu yang dihaluskan (digiling) baik menggunakan mesin maupun alat pengeringan metode lain dengan tingkat kehalusan kurang dari 80 mesh (Lies Suprapti, 2003). Karakter tepung ubi jalar ungu seperti tepung biasa dan warnanya ungu keputiham setelah terkena air akan berwarna ungu tua.

Pembuatan tepung ubi jalar merupakan salah satu pengolahan yang sangat penting untuk dilakukan, karena dapat mengurangi jumlah umbi yang rusak dan memperpanjang umur simpan ubi sehingga dapat menambah persediaan pangan, khususnya karbohidrat serta mampu menunjang penganekaragaman jenis pangan dan mutu gizi masyarakat sekitar. Tepung ubi jalar memiliki

sifat yang stabil, tahan lama, serta praktis pada saat proses penyimpanan dan pengangkutan (Hanifah Dwiyani, 2013).

Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu Per 100gr

No.	Bahan Parameter (%)	Tepung Ubi Jalar ungu
1.	Kadar Air	7,28
2.	Kadar Abu	5,31
3.	Kadar Protein	2,79
4.	Lemak	0,81
5.	Karbohidrat	83,83
6.	Serat	4,72

Sumber: Susilawati dan Medikasari (2008).

Tepung ubi jalar ungu mempunyai Beberapa tahapan dalam pembuatan tepung ubi jalar ungu adalah pengupasan, pengirisan, perendaman, pengeringan, penggilingan dan pengayakan. Adapun tahapan dalam membuat tepung ubi jalar ungu :

1. Pemilihan bahan

Ubi jalar yang dipilih adalah yang segar, tidak busuk dan dipilih yang permukaannya tidak banyak bergelombang sehingga mempermudah dalam proses pengupasan dan mempunyai nilai rendemen tinggi.

2. Pencucian dan pengupasan

Ubi ungu yang dipilih harus memiliki kualitas yang baik dan

masih muda, cuci agar kotoran yang ada pada kulit ubi ungu sampai bersih dan hilang. Kemudian lakukan pengupasan dengan tujuan menghilangkan kulit ubi ungu, agar tepung yang dihasilkan nantinya memiliki kualitas yang baik dan bersih.

3. Pengirisan

Pengecilan ukuran dapat dilakukan dengan cara pengirisan untuk mempermudah proses penjemuran.

4. Perendaman

Perendaman dengan air garam selama 1 jam dapat menghilangkan getah pada ubi ungu. Setelah direndam kemudian dicuci bersih .

5. Pengeringan

Pengeringan dapat dilakukan dengan dua cara yaitu alami dan buatan. pengeringan alami yaitu menjemur langsung dibawah terik matahari. Sedangkan pengeringan buatan dilakukan dengan menggunakan pemanas/oven.

6. Penggilingan

Penggilingan dapat dilakukan dengan cara di blender. Penggilingan dilakukan agar memperoleh tekstur yang halus sesuai dengan yang kita inginkan.

7. Pengayakan

Setelah melakukan penggilingan selanjutnya dilakukan dengan proses pengayakan untuk memastikan tepung ubi jalar ungu benar-benar sudah halus.

C. Teknik Pembuatan Kue Pukis

Kue pukis merupakan salah satu olahan yang berbahan dasar tepung terigu. Prinsip dasar dari pengolahan kue pukis adalah membuat biangnya terlebih dahulu sebelum baghan dasarnya. Pembuatan kue pukis tepung ubi jalar ungu hampir sama dengan kue pukis pada dasarnya, proses pembuatan kue pukis tepung ubi jalar ungu sebagai berikut:

1. Proses pembuatan biang

Sebelum membuat adonan dasar, terlebih dahulu membuat bahan biangnya dengan mencampurkan ragi dan air hangat. Aduk hingga tercampur rata lalu tutup menggunakan plastik *wrapping* dan diamkan selama 15 menit.

2. Proses pengadonan

Adonan dasar dari kue pukis adalah telur, gula yang diaduk menggunakan *mixer* kecepatan tinggi hingga telur dan gula mengembang. Kemudian cairkan margarine dan campurkan kedalam adonan yang sudah mengembang, lalu tambahkan tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu sedikit demi sedikit aduk hingga tercampur dengan rata. Lalu masukkan biang kedalam adonan dasar aduk hingga tercampur rata dan ditutup dengan plastik *wrapping*, tunggu hingga 1 jam agar adonan mengembang dengan sempurna

3. Proses memasak

Adonan yang sudah mengembang dengan sempurna diaduk kembali, agar adonan merata. Panaskan cetakan kue pukis yang berbentuk

setengah bulan sabit dan kemudian diolesi margarin. Tuang adonan kedalam cetakan sebanyak $\frac{3}{4}$ bagian cetakan. Waktu yang diperlukan untuk memasak kue pukis yaitu selama 5 menit.

D. Resep Standar Kue Pukis

Resep standar yang digunakan pada pembuatan kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu berasal dari sumber Luthfiyyah (2020), resepnya adalah sebagai berikut:

Bahan :

Tepung terigu	: 250 gr
Santan	: 350 gr
Gula pasir	: 180 gr
Telur	: 2 btr
Ragi	: 10 gr
Margarin	: 75 gr

Cara Membuat :

1. kocok telur dan gula menggunakan mixer hingga mengembang.
2. Lalu masukkan terigu dan santan kedalam kocokan telur dan aduk-aduk secara merata hingga semuanya tercampur.
3. Masukkan ragi instan dan aduk kembali hingga tercampur rata.
4. Kemudian masukkan margarin cair kedalam adonan, aduk-aduk bahan ini secara merata hingga tercampur.
5. Jika adonan sudah selesai dibuat, diamkan terlebih dahulu kurang lebih selama 30 menit sampai adonan mengembang.

6. Panaskan cetakan pukis. Tuang adonan pukis ke setiap cetakan, cukup $\frac{3}{4}$ bagiannya (tidak sampai penuh di setiap lubang cetakan).
7. Lalu tutup cetakan dan tunggu beberapa saat hingga kue pukis matang dan mengembang.

E. Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu

1. Tepung terigu

Tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum (Syarbini 2013). Tepung terigu mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan tekstur terhadap kue ataupun makanan yang terbuat dari bahan terigu (Isnin, 2015). Salah satu bahan pembuatan kue pukis yaitu tepung terigu, dan tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu protein rendah sampai sedang dengan tujuan agar mudah diaduk dan diragikan. Menurut Harry Wied Apriadji dalam Noor Layla (2015:4), “Gluten pada tepung terigu mengandung lektin, yang menyebabkan berkurangnya efisiensi insulin, kelambatan pembakaran kalori, dan menurunnya laju metabolisme dalam tubuh”.

2. Tepung ubi jalar ungu

Tepung ubi jalar ungu merupakan hancuran ubi jalar ungu yang dihilangkan kadar airnya (Arniati 2019:22). Tepung ubi jalar ungu tersebut dapat dibuat secara langsung dari ubi jalar ungu yang dihancurkan dan dikeringkan, akan tetapi dapat pula dibuat dari gaplek ubi jalar ungu yang dihaluskan (digiling) baik menggunakan mesin maupun alat pengeringan

metode lain dengan tingkat kehalusan kurang dari 80 mesh (Lies Suprapti, 2003).

Tepung ubi jalar ungu mempunyai kandungan *antosianin* yang tinggi sehingga apabila tepung tersebut disubstitusikan ke dalam makanan baik itu roti ataupun cake misalnya brownies dapat menambah nilai gizi pada makanan tersebut. Dalam pengembangan produk kue pukis, tepung ubi jalar ungu mempunyai peran untuk memperkuat aroma dan rasa dari kue pukis serta menambah inovasi baru terhadap kue ataupun makanan.

3. Telur

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur sebagai bahan yang sangat penting dalam pengolahan produk makanan. Macam-macam telur meliputi telur ayam kampung, ayam ras, itik dan telur puyuh (Hadiwiyoto, 1983).

Telur berfungsi sebagai komponen utama pembentuk struktur kue dan berfungsi untuk menjaga kelembaban kue, mengikat udara selama pencampuran adonan, meningkatkan nilai gizi, memberi warna dan sebagai emulsifier karena mengandung lecithin. Telur yang digunakan dalam pembuatan kue pukis adalah telur ayam ras yang kualitasnya baik, yang tidak ada bagian rusak pada cangkangnya dan kondisi yang bersih dari kotoran serta telur yang digunakan berukuran sama agar menghasilkan adonan yang berkualitas baik (Amanda, 2016).

4. Gula

Gula pasir merupakan bahan yang banyak digunakan dalam pembuatan kue atau makanan lainnya. Dalam pembuatan kue pukis, gula berfungsi untuk memberi rasa manis, memperbaiki tekstur, memberi warna dan memberi nilai kalori. Jenis gula pasir yang digunakan yaitu gula pasir yang terbuat dari tebu. Gula yang ditambahkan sebaiknya gula yang bermutu baik yang bersih, bebas dari kotoran (Selfi Nofita Lestari, 2015:8)

5. Ragi

Ragi dalam pembuatan kue pukis berfungsi untuk meningkatkan volume, mengatur aroma (rasa), memperbaiki struktur, mengurangi laju kehilangan air selama penyimpanan, mengontrol penyebaran dan membuat hasil produksi lebih ringan. Ragi umumnya digunakan dalam industri makanan untuk membuat makanan dan minuman berfermentasi seperti tempe, acar, roti, tape dan bir (Kuswardani, 2016).

6. Santan

Kue pukis merupakan salah satu jenis kue basah yang biasanya menggunakan santan sebagai pemberi rasa gurih. Santan kelapa mengandung tiga nutrisi utama, yaitu lemak sebesar 33,80%, protein sebesar 6,10%, serta karbohidrat sebesar 5,60%. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan pada penelitian yang menyatakan bahwa penambahan santan dapat menambah cita rasa dan nilai gizi (Purawasastra dan Yuniati, 2015).

Penggunaan santan kelapa dalam pembuatan kue pukis juga sebagai pelarut tepung dan bahan-bahan lain, peranan lemak santan merupakan zat gizi yang dapat meningkatkan energi, meningkatkan selera dan membantu memperbaiki tekstur, membantu pembentukan gluten pada tepung terigu dan mengendalikan suhu adonan.

7. Margarin

Margarin terbuat dari minyak nabati yang umumnya berasal dari kelapa sawit. Menurut SNI (1994) dalam anonim (2014), margarine adalah produk makanan berbentuk emulsi padat atau semi padat yang dibuat dari lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan. Margarin dimaksudkan sebagai pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi rasa, dan nilai gizi yang hampir sama dengan mentega. Margarin merupakan emulsi dengan tipe emulsi water in oil (w/o), yaitu fase air dalam fase minyak atau lemak. Dalam pembuatan kue pukis margarin berfungsi sebagai pemberi aroma yang harum dan rasa yang enak sebagai pengikat gluten yang terkandung dalam tepung terigu, gula dan telur.

F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis

Proses pengolahan suatu makanan membutuhkan peralatan yang menunjang berjalannya suatu pekerjaan agar dapat dilakukan sesuai dengan ketentuan. Pemakaian alat yang tepat dan sesuai dengan fungsinya juga mempengaruhi efisien kerja. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue

pukis dikelompokkan menjadi tiga bagian yaitu : alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian.

a. Alat persiapan

1) Timbangan

Timbangan digunakan untuk menentukan apakah bahan tersebut sudah sesuai dengan berat yang dijadikan standar. Menurut Sulistya (2015:49) “ Timbangan adalah alat yang dipakai untuk mengukur masa suatu benda”. Sebelum mengolah, bahan-bahan yang digunakan akan ditimbang terlebih dahulu. Pada penelitian pembuatan kue pukis ini, timbangan yang akan digunakan yaitu timbangan digital kapasitas 2kg.

2) Sendok

Sendok berfungsi sebagai alat untuk mengambil dan menakar bahan untuk pembuatan kue pukis. Sendok yang digunakan adalah sendok yang berbahan dasar stainless steel dengan cekungan berbentuk ovan dan bulat.

3) Lap kerja

Lap atau serbet adalah kain yang berbentuk segi empat terbuat dari katun yang memiliki daya serap tinggi, yang digunakan untuk mengeringkan peralatan yang basah sebelum ataupun sesudah digunakan untuk membersihkan meja kerja (Sulistina, 2017).

4) Gelas ukur

Gelas ukur merupakan alat ukur yang digunakan untuk mengukur bahan pembuatan kue pukis yang berbahan dasar cair seperti

santan. Gelas ukur juga bisa digunakan untuk mengukur bahan lainnya seperti susu, air, minyak dan lain-lain. Gelas ukur yang digunakan dalam pembuatan kue pukis yaitu 1000ml.

b. Alat pengolahan

1) Kompor

Kompor adalah alat pemanas yang digunakan untuk mematangkan masakan. Kompor terdiri atas jenis sesuai dengan bahan bakarnya. Jenis-jenis kompor seperti kompor gas, kompor minyak, kompor listrik. Kompor yang digunakan untuk pembuatan kue pukis yaitu kompor gas yang digunakan untuk memanggang kue pukis.

2) Mixer

Mesin pencampur berfungsi untuk mencampurkan dan mengaduk bahan hingga menjadi adonan. Ini dikenal dengan *mix* dalam bahasa Inggris yang artinya mencampurkan.

3) Cetakan pukis

Menurut Budi Sutomo, 2015:44 “cetakan pukis terbuat dari berbagai bahan seperti besi yang dilapisi email atau *stainless steel* karena cepat menghantarkan panas”. Cetakan yang digunakan adalah cetakan yang berbentuk setengah lingkaran.

4) Saringan

Dalam pembuatan kue pukis saringan digunakan untuk menyaring tepung yang memisahkan jenis tepung yang kasar dan halus. Ayakan atau saringan adalah alat yang digunakan untuk memisahkan

ukurannya, dari bahan cxurah dan bubuk yang memiliki partikel kecil dan bahan adonan atau campuran dan cairan (Ananto dan Eva, 2018:5). Saringan yang digunakan dalam proses penegrjaan adalah bebrahan dasar *stainless steel*.

5) Mixing bowl

Mixing bowl adalah wadah yang digunakan untuk mencampurkan bahan-bahan dalam pembuatan kue pukis. Mixing bowl yang digunakan adalah mixing bowl yang berbahan dasar *stainless steel* yang berukuran sedang.

c. Alat penyajian

Alat penyajian adalah wadah yang digunakan untuk menyajikan kue pukis kepada panelis untuk diteliti. Wadah penyajian kue yang digunakan adalah box plastik.

G. Kualitas Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu

kualitas memegang peranan penting dalam pembuatan suatu produk. Kualitas pukis dapat dilihat dari pengaruh rasa yang ditimbulkan ketika terjadinya rangsangan yang dirasakan oleh indra perasa yang ada dalam tubuh manusia. kualitas kue pukis yang baik dapat dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Salah satu cara untuk mengetahui kualitas suatu produk adalah dengan melakukan uji organoleptik. Indikator yang digunakan dalam mendeskripsikan kualitas meliputi:

1. Volume

Volume adalah patokan pertama saat membuat kue pukis yang langsung terlihat mata. Volume mengembang pada kue pukis ditentukan oleh penggunaan ragi pada saat pembuatan adonan. Ragi yang digunakan adalah ragi yang masih aktif, untuk mengetahui ragi tersebut aktif atau tidaknya bisa dilakukan percobaan terlebih dahulu dengan air yang cukup hangat.

2. Bentuk

Kue pukis memiliki bentuk yang sangat khas yaitu berbentuk menyerupai perahu karena menggunakan cetakan yang khusus pada saat proses pemanggangan. Dikarenakan bentuk yang unik menjadi salah satu daya tarik dari kue pukis yang membuat semua kalangan penasaran dengan rasanya. Menurut Nuraini (2016:3) “Bentuk yang dihasilkan dari kue pukis adalah setengah lingkaran yang bagian atasnya diisi dengan berbagai topping seperti meses, keju ataupun coklat”.

3. Warna

Faktor warna akan tampil lebih dahulu dalam penentuan mutu makanan dan kadang-kadang sangat menentukan dan diamati oleh indra pengelihatan. Warna dapat menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi suatu produk. Warna diperoleh dalam dua cara yaitu secara alami dan buatan. Secara alami yaitu warna yang diperoleh berdasarkan bahan baku yang terkandung di dalamnya seperti warna kuning dari telur (Santoso, 2017).

Ciri khas warna dari kue pukis ini adalah warna kuning dibagian dalam dan warna coklat dibagian luarnya. Hal ini dikarenakan adanya penambahan bahan seperti telur dan margarin (Setyaningsih dkk, 2015).

Menurut Salim (2021) mengatakan bahwa “pada saat pemanggangan pukis terjadi reaksi pencoklatan (karamelisasi) yang berlangsung antara protein dengan gula dalam adonan yang menimbulkan warna coklat pada permukaan kue”.

4. Tekstur

Tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa. Tekstur juga merupakan sensasi dari makanan yang dapat diamati menggunakan mulut dengan cara digigit dan dikunyah. Menurut Sarah Gustriani P (2021), menyatakan “Tekstur makanan merupakan mutu dari suatu makanan yang dapat diamati dengan mulut dan dapat diraba oleh tangan. Tekstur pada makanan dapat dilihat dari segi kelembaban, kerapuhan, kekeringan, kelembutan, dan kekenyalan dari makanan”. Tektur yang baik dari kue pukis adalah apabila mempunyai tingkat kelembutan dan keempukan yang maksimal. Konsisi ini dapat dicapai ketika proses fermentasi oleh ragi dan adonan dapat mengembang maksimal (Salim et al,2021).

5. Rasa

Rasa merupakan indikator penting pada penilaian makanan. Rasa juga merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri, apabila penampilan makanan yang

disajikan merangsang indra pengelihatannya sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu. Kue pukis memiliki rasa gurih dan manis. Sumber rasa manis berasal dari gula, sedangkan rasa gurih berasal dari santan. Dalam pembuatan kue pukis, gula berfungsi untuk memberi rasa manis dan memperbaiki struktur.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah Eksperimen yaitu dengan melakukan percobaan langsung pada pembuatan kue pukis dari tepung ubi jalar ungu. Dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan sampai memperoleh hasil yang baik.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan April 2023 di *workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

C. Persiapan Bahan

Pada pembuatan kue pukis harus dilakukan pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi dan baik karena akan berpengaruh dengan hasil kue pukis. Apabila bahan yang dipilih berkualitas baik maka hasilnya juga akan baik. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis tepung ubi jalar ungu sebagai berikut:

1. Tepung ubi jalar ungu

Tepung ubi jalar yang digunakan dalam pembuatan kue pukis adalah ubi jalar ungu yang sudah dijadikan tepung, kemudian di blender samapi halus dan disaring sebanyak 3 kali atau sampai benar-benar halus.

2. Tepung terigu

Tepung terigu merupakan tepung yang terbuat dari ekstrak gandum yang siap untuk diolah. Tepung terigu sangat mudah ditemui di pasaran.

Merk tepung terigu yang digunakan dalam penelitian ini yaitu tepung terigu segitiga biru.

3. Santan

Santan adalah pati dari santan atau cairan berwarna putih susu yang berasal dari parutan kelapa tuang yang dibasahi sebelum akhirnya diperas dan disaring. Wujudnya yang tidak tembus pandang dan rasanya yang kaya dan gurih disebabkan oleh kandungan lemak yang terdapat di dalamnya.

4. Margarin

Margarin merupakan lemak nabati yang akan membuat kue menjadi lebih enak dan lembut. Margarin yang digunakan dalam penelitian ini adalah margarin blue band

5. Telur

Telur merupakan bahan yang sangat penting dalam pengolahan produk makanan khususnya kue. Telur . pada penelitian ini telur yang digunakan adalah telur ayam ras sebanyak 2 butir dengan masing-masing berat yaitu kisaran 45 gram, 52 gram dan 50 gram.

6. Ragi

Ragi merupakan sediaan mikroorganisme atau makhluk hidup berukuran kecil yang diperlukan dalam proses peragian produk pangan. Ragi yang digunakan dalam penelitian ini adalah ragi instan fermipan.

D. Peralatan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Pemakaian alat sesuai dengan fungsinya akan mendapatkan hasil yang baik. Adapun peralatan-peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel dibawah antara lain:

Tabel 3. Alat Persiapan

No	Alat	Jumlah
1	Timbangan	1
2	Mixing bowl	3
3	Lap Kerja	4
4	Ayakan	1
5	Gelas ukur	1
6	Sendok Makan	2

Tabel 4. Alat pengolahan

No	Alat	Jumlah
1	Kompor gas	1
2	Saringan	1
3	Cetakan kue pukis	1
4	Mixer	1
5	Mixing bowl	2

Tabel 5. Alat penyajian

No	Alat	Jumlah
1	Plastik Mika	12

E. Proses Pengolahan Kue Pukis Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu

Tahap pengolahan adalah proses mengolah bahan yang sudah dipersiapkan dan ditimbang sesuai dengan resep (Dito Bagas, 2019:24). Adapun proses pembuatan kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu terdiri dari langkah-langkah berikut:

1. Tahap persiapan

- a. Menginventaris bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan
Menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan dalam pembuatan Kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu. Bahan dan peralatan dapat menentukan berhasil atau tidaknya pembuatan kue pukis tersebut.
- b. Penimbangan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu adalah:

Bahan:

Tepung terigu	: 175 gr
Tepung ubi jalar ungu	: 75 gr
Santan	: 350 gr
Gula pasir	: 180 gr
Ragi	: 10 gr
Margarin	: 75 gr

Resep kue pukis tepung ubi jalar ungu sedikit berbeda dari resep standar karena adanya penambahan tepung ubi jalar ungu.

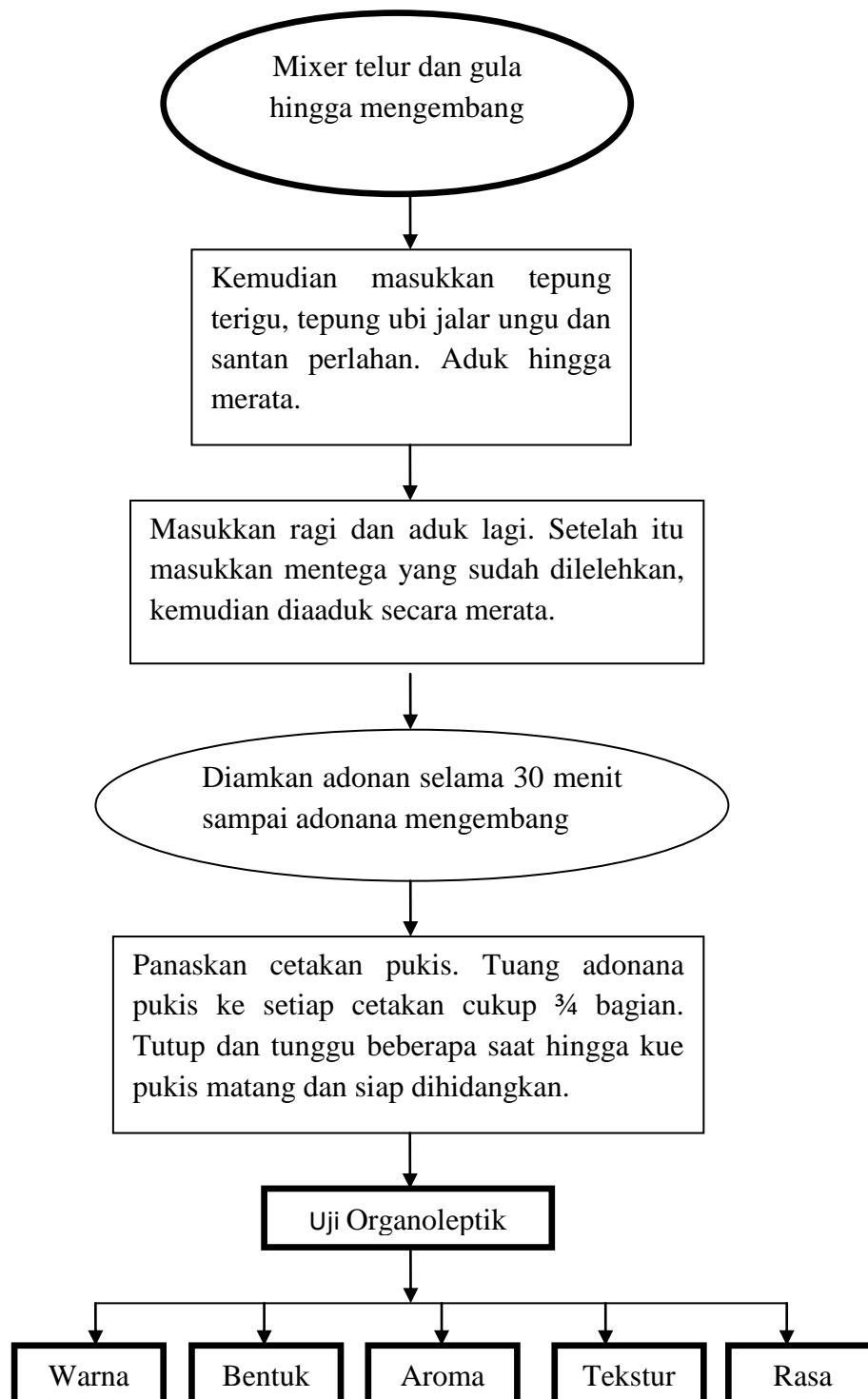
2. Tahap pelaksanaan pengolahan

Adapun proses pembuatan kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu terdiri dari beberapa langkah berikut:

- 1) kocok telur dan gula menggunakan mixer hingga mengembang.
- 2) Lalu masukkan terigu dan santan kedalam kocokan telur dan aduk-aduk secara merata hingga semuanya tercampur.
- 3) Masukkan ragi instan dan aduk kembali hingga tercampur rata.
- 4) Kemudian masukkan margarin cair kedalam adonan, aduk-aduk bahan ini secara merata hingga tercampur.
- 5) Jika adonan sudah selesai dibuat, diamkan terlebih dahulu kurang lebih selama 30 menit sampai adonan mengembang.
- 6) Panaskan cetakan pukis. Tuang adonan pukis ke setiap cetakan, cukup $\frac{3}{4}$ bagiannya (tidak sampai penuh di setiap lubang cetakan).
- 7) Lalu tutup cetakan dan tunggu beberapa saat hingga kue pukis matang dan mengembang.

3. Tahap Penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah menyajikan kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu, beserta angket 4 orang panelis dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

F. Bagan Proses Pembuatan Kue Pukis Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu

Gambar 4. Bagan Proses Pembuatan Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu

G. Jenis dan Sumber Data

1. Jenis

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua, yaitu primer dan sekunder:

a. Data primer

Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari panelis. Adapun data yang diambil adalah data yang menggambarkan kualitas pembuatan kue pukis dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu meliputi: volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

b. Data sekunder

Data sekunder yaitu data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Data sekunder dalam penelitian itu adalah data mengenai jumlah Dosen Tata Boga sebagai panelis. Kriteria panelis adalah dosen yang mampu mendeteksi, mengenal, membedakan serta membandingkan antara satu objek dengan yang lainnya.

2. Sumber data

Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari panelis sebanyak 3 orang panelis yang akan memberikan jawaban dari angket yang berisikan pertanyaan untuk direspon. Panelis terbagi menjadi tiga, yaitu panelis ahli, panelis terlatih dan panelis semi terlatih. Panelis yang digunakan adalah panelis terlatih. Panelis yang dilibatkan dalam penelitian

ini adalah Dosen Tata Boga yang memenuhi kriteria memiliki kondisi kesehatan baik, harus memiliki kepekaan (sensitifitas) yang normal.

H. Tahap Penelitian

Tahap penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas kue pukis yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan hingga mendapatkan hasil yang terbaik serta membagikan angket kepada 3 orang panelis ahli, yaitu dosen tata boga. Penentuan indikator uji organoleptik ditetapkan sebagai berikut:

1. Indikator Volume

Indikator volume (mengembang) dsri kue pukis adalah :

- 1) Mengembang
- 2) Cukup mengembang
- 3) Kuramg mengembang
- 4) Tidak mengembang

2. Indikator Bentuk

a. Indikator bentuk (seragam) dari kue pukis adalah:

- 1) Seragam
- 2) Cukup seragam
- 3) Kurang seragam
- 4) Tidak seragam

b. Indikator bentuk rapi dari kue pukis adalah:

- 1) Bentuk setengah bulan (6 cm x 2 cm)
- 2) Bentuk cukup seperti setengah bulan (6 cm x 2 cm)
- 3) Bentuk kurang (6 cm x 2 cm)
- 4) Tidak berbentuk setengah bulan (6 cm x 2 cm)

3. Indikator Warna

Indikator warna (ungu kecoklatan) dari kue pukis adalah :

- 1) Ungu kecoklatan
- 2) Cukup ungu kecoklatan
- 3) Kurang ungu kecoklatan
- 4) Tidak ungu kecoklatan

4. Indikator Aroma

Indikator aroma (harum) dari kue pukis adalah :

- 1) Harum aroma khas tepung ubi jalar ungu
- 2) Cukup harum beraroma khas tepung ubi jalar ungu
- 3) Kurang beraroma khas tepung ubi jalar ungu
- 4) Tidak beraroma khas tepung ubi jalar ungu

5. Indikator Tekstur

Indikator tekstur (lembut) dari kue pukis adalah

- 1) Lembut
- 2) Cukup lembut
- 3) Kurang lembut
- 4) Tidak lembut

6. Indikator Rasa

a. Indikator rasa (terasa tepung ubi jalar ungu) dari kue pukis adalah :

- 1) Terasa tepung ubi jalar ungu
- 2) Cukup terasa ubi jalar ungu
- 3) Kurang terasa ubi jalar ungu
- 4) Tidak terasa ubi jalar ungu

b. Indikator rasa (manis) dari kue pukis adalah :

- 1) Manis
- 2) Cukup manis
- 3) Kurang manis
- 4) Tidak manis

I. Uji Organoleptik

Untuk tahap penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik. Uji Organoleptik atau uji indera atau uji sensori sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk.

Uji organoleptik dilakukan oleh Dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penulis akan membagikan angket kepada satu orang panelis untuk melakukan uji organoleptik panelis akan mengamati kue pukis tepung

ubi jalar ungu dengan cara melihat, mencium, meraba, dan mencicipi. Setelah itu panelis akan mengisi angket dan akan memberikan penilaian terhadap kualitas kue pukis yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

J. Analisis Data

Analisis data diperoleh setelah melakukan penelitian yaitu eksperimen terhadap produk yang akan diteliti lalu dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas kue pukis meliputi bentuk, tekstur, warna, aroma, dan rasa. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik persentase dengan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase jawaban

f = Frekuensi jawaban

n = Jumlah seluruh jawaban

BAB IV

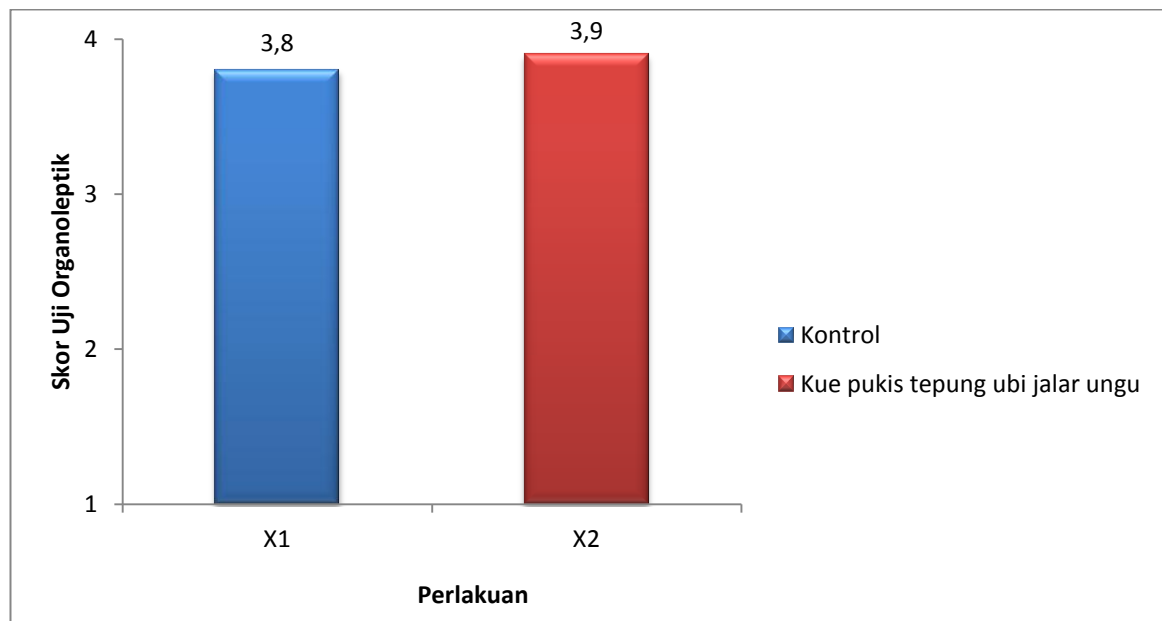
TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Pada saat proses penelitian pembuatan kue pukis dari tepung ubi jalar ungu, bahan dan peralatan yang digunakan sesuai dengan standarisasi yang dibutuhkan. Penelitian ini dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan. Hasil temuan diperoleh dari uji organoleptik terhadap kualitas pembuatan kue pukis dari tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba dan indera pengecap terhadap indikator yaitu : volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Dari hasil penelitian ini dapat dilihat kualitas pembuatan kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu yang diperoleh berdasarkan 3 orang panelis yang merupakan dosen Tata Boga. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut:

1. Kualitas Volume (Mengembang)

Hasil penelitian terhadap vlume (mengembang) pada pembuatan pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:



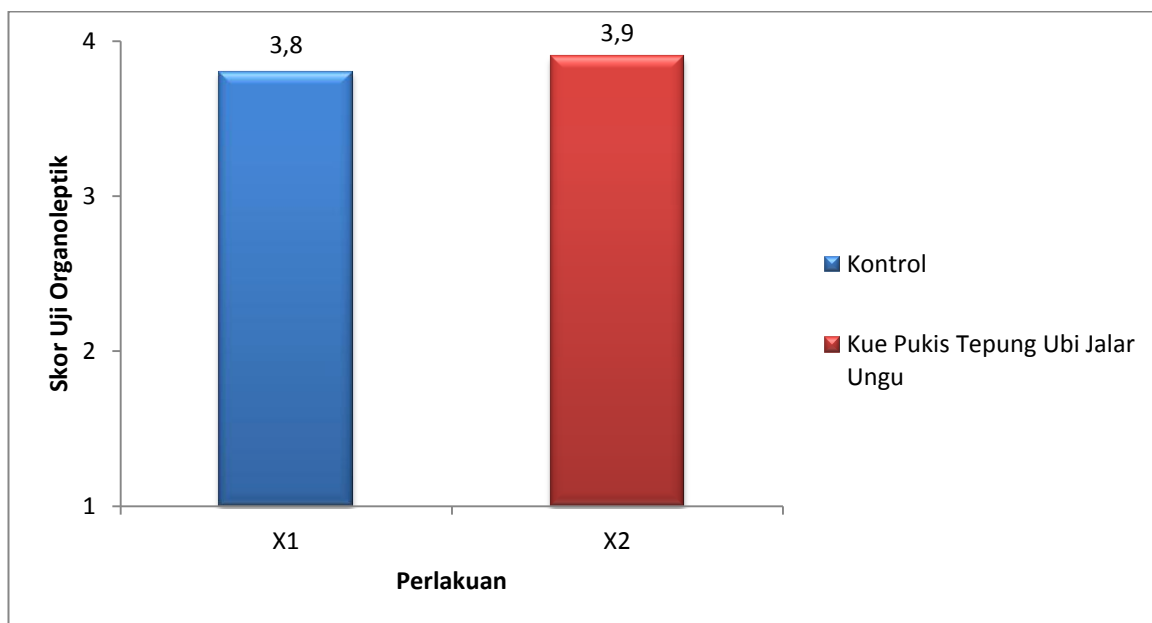
Gambar 5. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,8 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh volume rata-rata sebesar 3,9. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori bervolume mengembang.

2. Kualitas Bentuk

a. Bentuk setengah bulan sabit

Hasil penelitian terhadap bentuk (setengah bulan sabit) pada pembuatan kue pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:

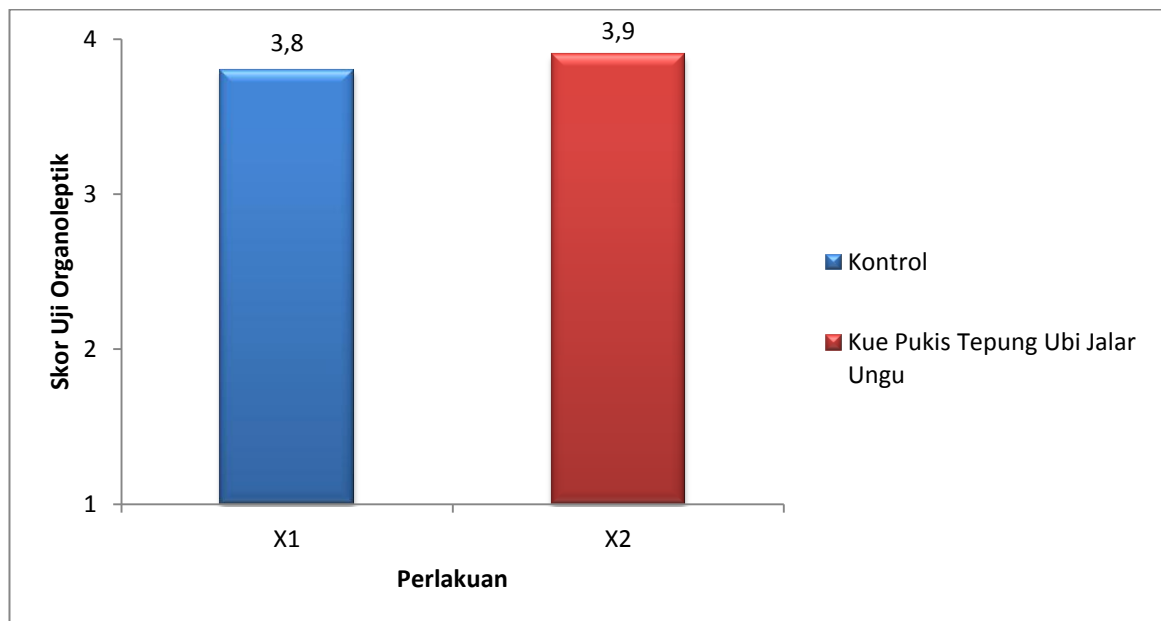


Gambar 6. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk setengah bulan sabit rata-rata sebesar 3,8 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk setengah bulan sabit yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,9. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk setengah bulan sabit.

b. Bentuk Seragam

Hasil penelitian terhadap bentuk seragam pada pembuatan kue pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:

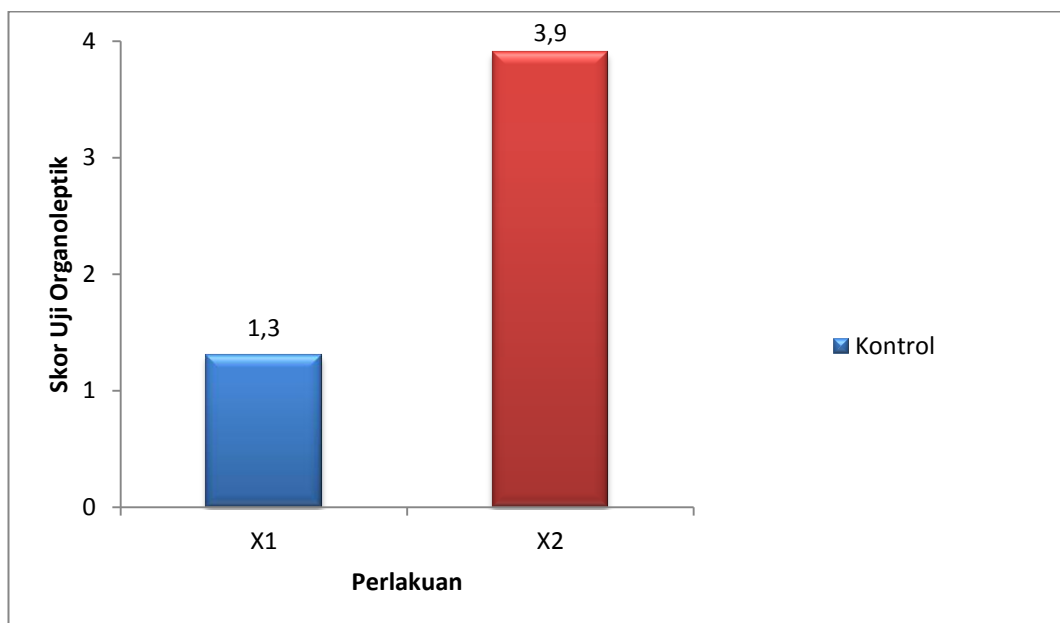


Gambar 7. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk seragam rata-rata sebesar 3,8 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk seragam yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh tektur rata-rata sebesar 3,9. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk Seragam.

3. Kualitas Warna

Hasil penelitian terhadap warna (ungu kecoklatan) pada pembuatan kue pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:

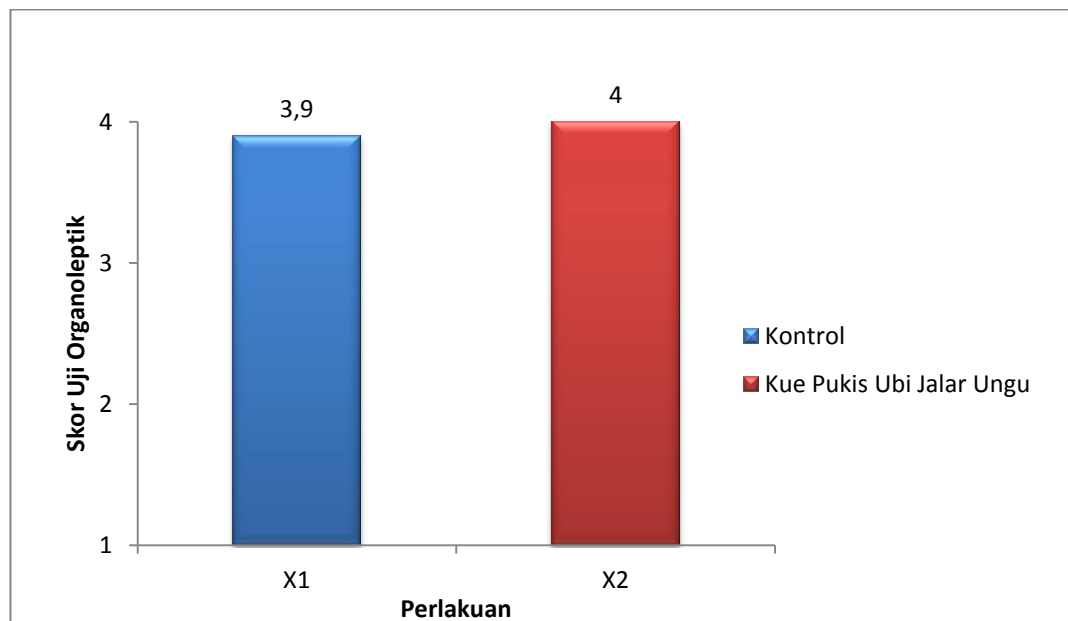


Gambar 8. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna (Ungu Kecoklatan) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas warna rata-rata sebesar 1,3 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas warna yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh warna rata-rata sebesar 3,9. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berwarna ungu kecoklatan.

4. Kualitas Tekstur

Hasil penelitian terhadap Tekstur (lembut) pada pembuatan kue pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:

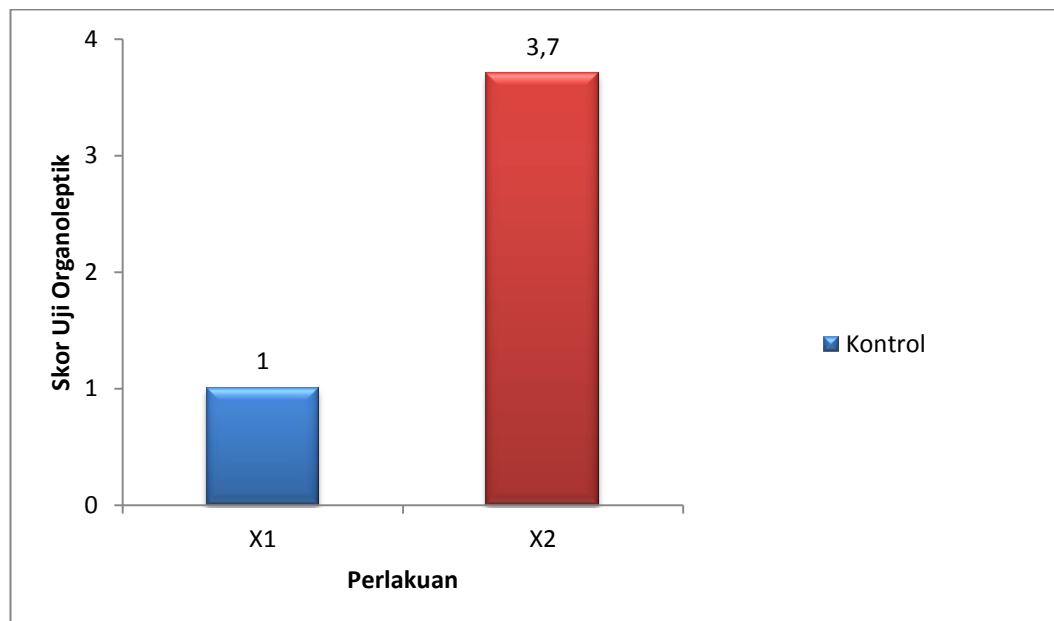


Gambar 9. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas tekstur rata-rata sebesar 3,9 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas tekstur yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh bentuk rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori bertekstur lembut.

5. Kualitas Aroma

Hasil penelitian terhadap Aroma (ubi jalar ungu) pada pembuatan kue pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:



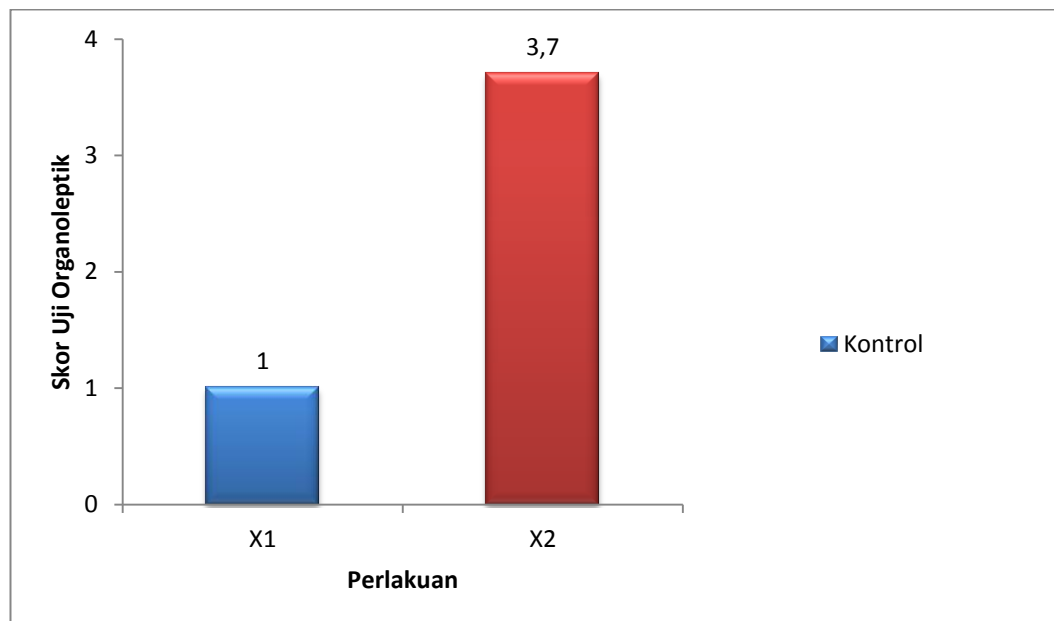
Gambar 10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Jalar Ungu) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas aroma rata-rata sebesar 1 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas aroma yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh aroma rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori beraroma ubi jalar ungu.

6. Kualitas Rasa

a. Terasa tepung ubi jalar ungu

Hasil penelitian terhadap rasa (tepung ubi jalar ungu) pada pembuatan kue pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:

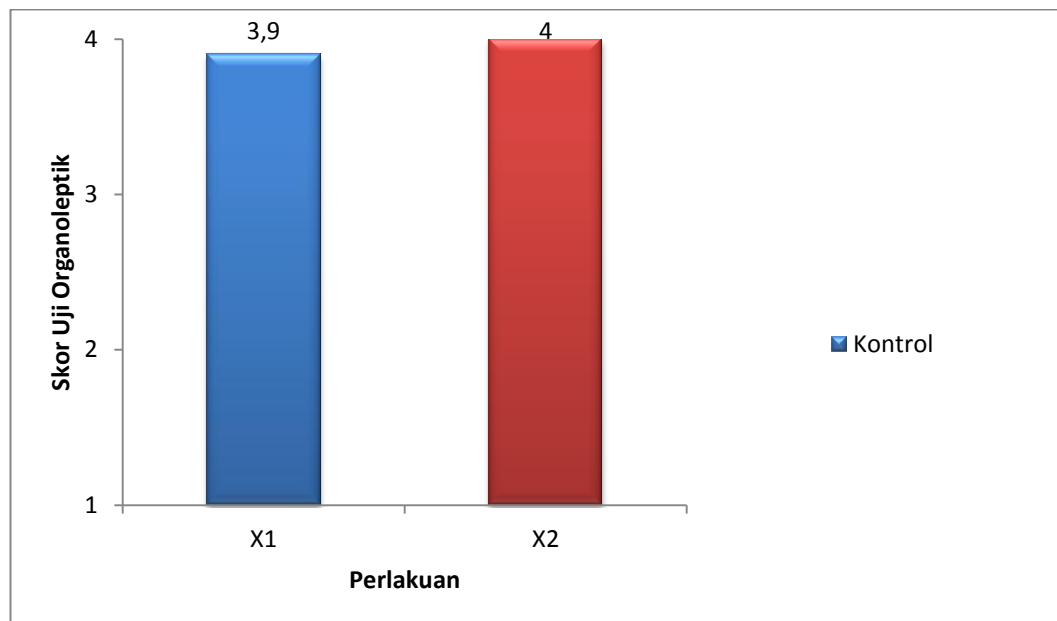


Gambar 11. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Ubi Jalar Ungu) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas rasa rata-rata sebesar 1 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas rasa yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berasa tepung ubi jalar ungu.

b. Rasa manis

Hasil penelitian terhadap rasa (manis) pada pembuatan kue pukis dengan resep kontrol dan kue pukis dengan resep tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 12. Diagram Uji Organoleptic Kualitas Rasa (Manis) Pada Pembuatan Kue Pukis Dengan Resep Kontrol dan Resep Tepung Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan kue pukis (kontrol) diperoleh nilai kualitas rasa rata-rata sebesar 3,9 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas rasa manis yang diperoleh pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu diperoleh bentuk rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berasa manis.

B. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian melalui uji organoleptik terhadap pembuatan kue pukis dari tepung ubi jalar ungu, maka diperoleh kualitas kue pukis tepung ubi jalar ungu meliputi : volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berikut ini akan dibahas kualitas masing-masing kue pukis berdasarkan indikator.

1. Kualitas Volume Mengembang

Volume merupakan patokan pertama saat membuat kue pukis yang terlihat langsung oleh indera pengelihatan. Kualitas volume ini disebabkan oleh penggunaan ragi/*yeast*. Ragi yang digunakan dalam pembuatan kue pukis adalah instant dry yeast. Ragi sangat berpengaruh pada proses pengembangan kue pukis atau kue lainnya, sehingga volume yang dihasilkan mengembang.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh volume dari kue pukis adalah mengembang. Volume mengembang ini dipengaruhi oleh ragi yang dipakai pada adonan kue pukis. Hal ini juga didukung oleh pendapat Mudjajanto Eddy dan Lilik Noor Yulianti (009:4) menyatakan ragi merupakan bahan pengembang adonan dengan produksi gas karbon dioksida.

2. Kualitas Bentuk

a. Kualitas bentuk setengah bulan

Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat secara langsung dan keseluruhan oleh indra penglihatan. Bentuk merupakan faktor yang penting untuk menarik minat konsumen. Makanan dengan rupa dan bentuk tidak menarik walaupun memiliki rasa yang enak, akan mengurangi minat konsumen dalam mencicipi makan tersebut (Filaili, 2019). Kue pukis memiliki ciri khas berbentuk setengah bulan dipengaruhi oleh cetakan khusus yang berbentuk seperti setengah bulan.

Bentuk kue pukis yang diharapkan adalah bentuk setengah bulan dengan ukuran 6 cm X 2 cm.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari kue pukis adalah bentuk setengah lingkaran atau setengah bulan sabit. Bentuk tersebut dikarenakan kue pukis memiliki cetakan khusus yang digunakan pada saat proses pemanggangan.

b. Kualitas bentuk seragam

Bentuk ialah tampilan dari suatu makanan secara menyeluruh. Asri (2021) menyatakan “bentuk merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk menarik konsumen. Bentuk yang memiliki keragaman akan lebih diminati konsumen”. Menurut Munawarmah (2021) “keadaan suatu makanan dapat dilihat dari kerapian, konsistensi dan kesamaannya”. Biasanya bentuk suatu makanan diperoleh dari teknik dalam proses memasak.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari kue pukis adalah berbentuk seragam. Bentuk seragam pada kue pukis diperoleh dengan cara menuang adonan pada cetakan sama rata dengan cetakan yang lainnya, sehingga bentuk kue pukis akan konsisten dan sama besar.

3. Kualitas Warna

Warna merupakan komponen yang sangat penting untuk kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan. Menurut Halawa (2019:16) warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan

karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata. Warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Kemampuan warna menciptakan impresi dan mampu menimbulkan efek-efek tertentu. Oleh karena itu warna menjadi salah satu hal yang sangat penting untuk dipertimbangkan.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh warna kue pukis tepung ubi jalar ungu adalah ungu kecoklatan. Hal ini sejalan dengan pendapat Winarno (2004), warna pada makanan disebabkan oleh beberapa sumber diantaranya karena pigmen pada sebuah makanan yang digunakan. Warna pada kue pukis tepung ubi jalar ungu sudah tercapai karena proses pemanggangan yang baik menggunakan api kecil dan menggunakan panas yang sesuai.

4. Kualitas Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perasaan dengan jari. Keadaan tekstur merupakan sifat fisik dari bahan pangan yang penting. Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan (Holinesti dan Oktania,2022:5). Tekstur makanan merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa yaitu lidah yang dapat dirasakan secara langsung.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh tekstur dari kue pukis adalah lembut. Pada pembuatan kue pukis dengan tambahan tepung ubi jalar ungu ini, tekstur yang diukur merupakan tanggapan

panelis terhadap kelembutan, kepadatan saat mencicipi kue pukis. Hal ini didukung oleh pendapat Purnomo (2018) “Hal yang mempengaruhi tekstur pada kue pukis antara lain rasio kandungan protein, ragi, telur, gula, lemak, suhu, pengolahan, kandungan air sehingga dapat membuat kue pukis menjadi lembut”.

5. Kualitas Aroma

Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Andelisini (2019) menyatakan, “Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera”. Makanan yang memiliki aroma yang khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan. Disisi lain aroma juga menjadi parameter dalam menentukan rasa enak pada makanan (Ernawati, 2015). Aroma yang khas dan menarik dapat membuat makanan lebih disukai oleh konsumen sehingga perlu diperhatikan dalam pengolahan suatu bahan makanan. Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas (Herliani,2013).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh aroma dari kue pukis adalah beraroma harum ubi jalar ungu. Aroma harum pada kue pukis ini disebabkan karena penambahan tepung ubi jalar ungu, margarin dan santan.

6. Kualitas Rasa

a. Kualitas rasa tepung ubi jalar ungu

Rasa merupakan hal yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Rasa sangat diperhatikan dalam pengolahan suatu makanan, sebab makanan tanpa adanya rasa maka kualitas makanan tersebut akan berkurang. Hal ini didukung oleh pernyataan Putri Ramadhani (2016:19) menjelaskan, “Rasa timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah”.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa dari kue pukis adalah terasa ubi jalar ungu. Rasa ubi jalar ungu ini diperoleh dari bahan baku yang digunakan yaitu tepung ubi jalar ungu.

b. Kualitas rasa manis

Rasa adalah faktor utama dalam menentukan makanan tersebut berkualitas atau tidak. Rasa memiliki 4 indikator, yaitu: manis, asin, asam dan pahit. Rasa suatu bahan pangan merupakan hasil kerjasama beberapa indera antara penglihatan, pendengaran dan perabaan. Rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen, rasa melibatkan lidah sebagai indera perasanya yaitu tanggapan terhadap rangsangan syaraf seperti: manis, asin, asam dan pahit (Herliani, 2013).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa dari kue pukis adalah rasa manis. Rasa manis ini diperoleh dari bahan baku

yang digunakan yaitu gula. Untuk mendapatkan manis yang pas harus menggunakan bahan yang sesuai dengan takarannya.

C. Deskripsi Harga

Analisis harga sangat dibutuhkan dalam proses penjualan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu karena merupakan suatu perhitungan ekonomi terhadap bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu sehingga dapat diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Penghitungan ekonomi yang dipakai dalam penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis ini adalah menggunakan metode konvensional. Metode konvensional yaitu cara menghitung harga jual yang paling sederhana. Dimana setelah semua biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian kita tentukan harga jual yang kita inginkan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 7. Anggaran biaya pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar ungu.

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Tepung Terigu	175 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 3.750
2.	Tepung Ubi Jalar Ungu	75 gr	Rp. 68.000/kg	Rp. 5.000
3.	Gula	180 gr	Rp. 15.000/bks	Rp. 2.812
4.	Telur	2 butir	Rp. 2000/btr	Rp. 4.000
5.	Permifan	10 gr	Rp. 5.000/bks	Rp. 4.540
6.	Santan	350 ml	Rp. 22.000/lt	Rp. 8.250
7.	Margarine	75 gr	Rp. 9.000/bks	Rp. 671
8.	Mises Coklat	100 gr	Rp. 5.000/250gr	Rp. 2.000
9.	Kemasan	8 bh	Rp. 8.000/pcs	Rp. 10.000
			Jumlah	Rp. 39.023

$$\text{Food cost} = 39.023$$

Kenaikan harga yang diharapkan = 70%

$$\text{Harga jual} = 70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}$$

$$= \frac{100}{70} \times 39.023$$

$$= 55.747$$

$$\text{Laba kotor} = \text{harga jual} - \text{food cost}$$

$$= 55.747 - 39.023$$

$$= 16.724$$

$$\text{Upah tenaga kerja (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 39.023 = \text{Rp } 3.902$$

$$\text{Biaya umum (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 39.023 = \text{Rp } 3.902$$

$$\text{Bahan bakar (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 39.023 = \text{Rp } 3.902$$

$$\text{Laba bersih} = \text{Laba kotor} - (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar})$$

$$= \text{Rp } 16.724 - \text{Rp } (\text{Rp } 3.902 + \text{Rp } 3.902 + \text{Rp } 3.902)$$

$$= \text{Rp } 16.724 - \text{Rp } 11.706$$

$$= \text{Rp } 5.018$$

$$\text{Harga jual} = (70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}) + (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar})$$

$$= \text{Rp } 55.747 + (\text{Rp } 3.902 + \text{Rp } 3.902 + \text{Rp } 3.902)$$

$$= \text{Rp } 55.747 + 11.706 = \text{Rp } 67.453$$

Hasil produksi 1 resep kue pukis dari tepung ubi jalar ungu adalah 35 pcs

$$\text{Hasil Jual} = \text{Rp } 67.453 : 35 \text{ pcs}$$

$$= \text{Rp } 1.927 \text{ dibulatkan} = \text{Rp } 2.000/\text{pcs}$$

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan sebanyak 3 kali dengan uji organoleptik dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kualitas Volume Mengembang

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil bahwa kue pukis dengan penambahan tepung ubi jalar ungu adalah kualitas volume mengembang.

2. Kualitas Bentuk

a. Bentuk Setengah Bulan

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas bentuk setengah bulan.

b. Bentuk Seragam

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas bentuk seragam.

3. Kualitas Warna

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas warna kue pukis dengan penambahan tepung ubi jalar ungu berwarna ungu kecoklatan.

4. Kualitas Tekstur

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas tekstur kue pukis dengan penambahan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis adalah bertekstur lembut.

5. Kualitas Aroma

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas aroma pada penggunaan tepung ubi jalar ungu.

6. Kualitas Rasa

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas rasa pada kue pukis adalah terasa tepung ubi jalar ungu dan manis.

B. Saran

Berdasarkan hasil organoleptik penelitian tentang penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa dimanfaatkan bagi pembaca dan penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran sebagai berikut :

1. Untuk menghasilkan bentuk setengah bulan dan bentuk seragam pada kue pukis, cetakan harus panas merata terlebih dahulu lalu kemudian oles cetakan dengan margarine cara merata. Pada saat mengisi adonan ke loyang cukup dengan takaran $\frac{3}{4}$ dari cetakan, jangan terlalu penuh agar hasilnya juga bagus. Pastikan api yang digunakan adalah api sedang karena api pada saat proses memasak kue pukis sangat berpengaruh pada kualitas kue.
2. Untuk menghasilkan warna ungu kecoklatan pada kue pukis, usahakan cetakan tidak terlalu panas agar kue terhindar dari kegagalan. Pada proses memasak pastikan waktu sekitar 4 menit jangan lebih karena akan berpengaruh pada warna kue.

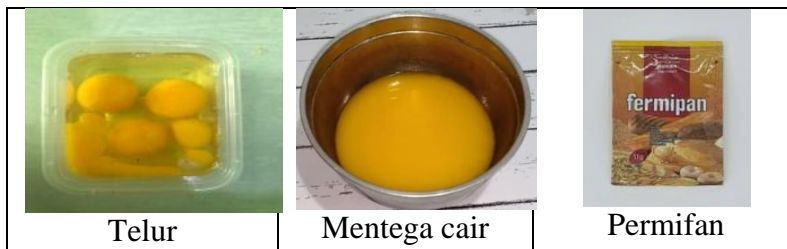
3. Untuk memperoleh tekstur lembut pada kue pukis, pada saat proses pembiangan pastikan biang mengembang dengan sempurna karena bisa berpengaruh pada adonan dasar kue pukis. Dalam proses mixer adonan jangan terlalu lama cukup hingga putih berjejak saja.
4. Untuk menghasilkan kualitas aroma yang harum, perlu memilih bahan dengan kualitas yang bagus dan baru serta takaran yang sesuai atau tidak berlebihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arniati. 2019. *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Dengan Varias Waktu Pengering*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Ashilah Salim, Intan Nutul Asni dan Giyatmi. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis*. Jurnal. Universitas Sahid Jakarta.
- Dhia Farida sari. 2016. *Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Duwik Ayu Oktoviayani dan Prihastuti Ekawatiningsih. 2021. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Taro Lekker Holland (Telho) Sebagai Alternatif Cake Kekinian*. Jurnal. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hasnatul Marito Harahap. 2021. *Penggunaan Ubi Jalar Orange Pada Pembuatan Kue Pukis*. Proyek Akhir. Padang. Universitas Negeri Padang.
- Hosty Fatha Janet. 2022. *Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Kue Pukis*. Proyek Akhir. Universitas Padang.
- IG Indrawan, IM Sukanda, dan IK Suada. 2012. *Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga*. Indonesia Medicus Veterinus.
- Linda Carolina Brotodjojo. 2013. *Semua Serba Ubi Jalar*. Gramedia Pustaka Utama
- Nikadek Ayu Anggraiwati, I Gusti ayu Ekawati dan Anak Agung Istri Sri Wiadnyani. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Terhadap Karakteristik Waffle*. Jurnal. Universitas Udayana.
- Nofembli Fransiski. 2023. *Penggunaan Ekstrak Buah Naga Pada Pembuatan Kue Akar Kelapas*. Proyek Akhir. Universitas Padang.
- Poltekes Jogjakarta. 2016
- Reni Hariati. 2022. *Pembuatan Bakso Ayam Afkir Menggunakan Tepung Talas Sebagai Bahan Pengikat*. Proyek Akhir. Universitas Padang.
- Saka Anyana Nugraha. 2019. *Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pukis*. Proyek Akhir. Universitas Padang.

- Selvi Novita Lestari. 2015. *Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar B. Karoten Kue Pukis*. Gizi. Poltekesmenke. Padang.
- Teti Estiasih, Widya Dwi Rukmini Putri dan Elok Waziirah. 2017. *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.
- UNP. 2011. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Skripsi*. Padang: Universitas Negeri Padang
- UNP. 2020. *Panduan Penulisan Tugas Akhir Program Studi D3 Tata Boga*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Zartian Ade Zilfana dan Willma Fauzzla. 2020. *Pembuatan Kue Pukis Sawi Khas Bnagka Beliting*.

LAMPIRAN**1. Dokumentasi Penelitian****a. Alat Persiapan****b. Alat pengolahan****c. Bahan Pembuatan Kue Pukis Dari Tepung Ubi Jalar Ungu**



d. Proses Pembuatan Kue Pukis Dari Tepung Ubi Jalar Ungu



2. Surat Rekomendasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN
KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Surat Rekomendasi

Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini :

Nama : Monika Samosir
TM/NIM : 2019/19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 106SKS dengan IPK 3,28

Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.

Mengetahui,
Penasehat Akademik

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

3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN
KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir

Lamp : 1

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Monika Samosir
TM/NIM : 2019/19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :

1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik
2. Histori nilai

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui

Penasehat Akademik

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

Mahasiswa Yhs,

Monika Samosir
2019/19079052

4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 29 Mei 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Monika Samosir
 TM/NIM : 2019/19079052
 Program Studi : D3 Tata Boga
 Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023
 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

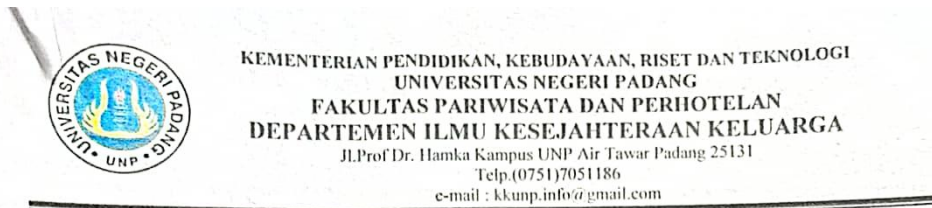
Mengetahui,
 Pembimbing


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

Peneliti


Monika Samosir
 NIM. 19079052

5. Surat Tugas Pembimbing



SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. : 53 /UN35.8.2.3/AK/2022

Selubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Monika Samosir
Nim : 19079052
Prodi : D3 Tata Boga
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing
Nama : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP : 19760801200501 2001
Pangkat/Gol : III/d – Penata Tingkat Satu
Jabatan : Lektor

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 22 Mei 2023
Ketua Prodi Tata Boga FPP

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

- Tembusan :**
1. Dosen Pembimbing
 2. Mahasiswa Ybs
 3. Arsip

6. Surat Izin Melakukan Penelitian



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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,

- Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Monika Samosir
 TM/NIM : 2019/19079052
 Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul TA : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :

1. Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
3. Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
4. Dr. Elida, M.Pd

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Ketua Prodi D3 Tata Boga

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

7. Surat Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 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 : kkunp.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN
No. :19/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,
 Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama	: Monika Samosir
TM/NIM	: 2019/19079052
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

Waktu	: 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023
Tempat	: Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 29 Mei 2023
 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

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

8. Surat Permohonan Panelis Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (075) 17051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 29 Mei 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Monika Samosir
TM/NIM : 2019/19079052
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis
Waktu Pelaksanaan : 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023

Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si
2. Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T
3. Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Pembimbing

Peneliti


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


Monika Samosir
NIM. 19079052

9. Surat Permohonan Sebagai Panelis



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 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 : kkump.info@gmail.com

Padang, 29 Mei 2023

No : 20/UN35.8.2.3/AK/2023
 Hal : Permohonan Sebagai Panelis

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Monika Samosir
 TM/NIM : 2019/19079052
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Padang, 29 Mei 2023
 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

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

10. Angket Penelitian

PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK PEMBUATAN KUE PUKIS DARI TEPUNG UBI

JALAR UNGU

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi Volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Beri tanda *checklist* (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu yang sebenarnya. Jawablah pertanyaan pada lembaran ini sesuai dengan urutan pertanyaan yang ada agar diperoleh informasi yang baik.
2. Baca pernyataan pada masing-masing nomor dengan seksama.
3. Amati produk dengan teliti
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Mengembang	√	
Cukup Mengembang		√
Kurang Mengembang		
Tidak Mengembang		

Padang, 7 Juni 2023

Hormat saya

Monika Samosir

19079052

FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

A. Kualitas Volume

Volume (Mengembang) pada kue pukis tepung ubi jalar ungu yang saya lihat :

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Mengembang		
Cukup Mengembang		
Kurang Mengembang		
Tidak Mengembang		

B. Kualitas Bentuk

1. Bentuk (Rapi) pada kue pukis tepung ubi jalar ungu yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Bentuk Setengah Bulan (6cmx2cm)		
Cukup Berbentuk Setengah Bulan (6cmx2cm)		
Kurang Berbentuk Setengah Bulan (6cmx2cm)		
Tidak Berbentuk Setengah Bulan (6cmx2cm)		

2. Bentuk (Seragam) pada kue pukis tepung ubi jalar ungu yang saya lihat :

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Seragam		
Cukup Seragam		
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

C. Kualitas Warna

Warna (ungu kecoklatan) pada kue sus tepung ubi jalar ungu yang saya lihat adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Ungu Kecoklatan		
Cukup Ungu Kecoklatan		
Kurang Ungu Kecoklatan		
Tidak Ungu Kecoklatan		

D. Kualitas Tekstur

Tekstur kulit (Lembut) pada kue pukis tepung ubi jalar ungu yang saya raba adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Lembut		
Cukup Lembut		
Kurang Lembut		
Tidak Lembut		

E. Kualitas Aroma

Aroma (Ubi Jalar Ungu) pada kue pukis tepung ubi jalar ungu yang saya cium adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Beraroma Tepung Ubi Jalar Ungu		
Cukup Beraroma Tepung Ubi Jalar Ungu		
Kurang Beraroma Tepung Ubi Jalar Ungu		
Tidak Beraroma Ubi Jalar Ungu		

F. Kualitas Rasa

1. Rasa (Terasa tepung ubi jalar ungu) pada kue pukis tepung ubi jalar ungu yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Terasa Tepung Ubi Jalar Ungu		
Cukup Terasa Tepung Ubi Jalar Ungu		
Kurang Terasa Tepung Ubi Jalar Ungu		
Tidak Terasa Tepung Ubi Jalar Ungu		

2. Rasa (Manis) pada kue pukis tepung ubi jalar ungu yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	444	888
Manis		
Cukup Manis		
Kurang Manis		
Tidak Manis		

TERIMA KASIH