

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS  
ONDE-ONDE KETAWA**

**SKRIPSI**

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



**Oleh:**

**NURUL ATIKA  
NIM. 17075203**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**Judul** : Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Onde-onde Ketawa  
**Nama** : Nurul Atika  
**Nim** : 17075203  
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
**Jurusan** : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
**Fakultas** : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2022

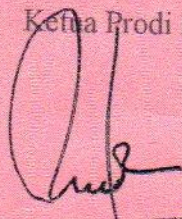
Disetujui Oleh:

Pembimbing



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

Ketua Prodi PKK



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

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Nurul Atika  
NIM : 17075203

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 ONDE-ONDE KETAWA

Padang, Febuari 2022

Tim penguji

Tanda Tangan

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

1.



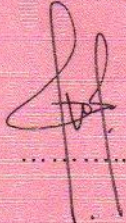
2. Anggota : Dr. Elida, M.Pd

2.



3. Anggota : Cici Andriani, M.Pd

3.





## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nurul Atika  
NIM : 17075203  
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 Onde-onde Ketawa.**

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

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

Padang, Maret 2022

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang Menyatakan



Nurul Atika  
NIM. 17075203

## ABSTRAK

**Nurul Atika, 2022.** “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Onde-onde Ketawa. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi berdasarkan pengamatan peneliti tentang kurangnya variasi penggunaan tepung kentang dalam pengolahan makanan. Tepung kentang mengandung gizi yang cukup lengkap, selain itu tepung kentang memiliki kadar gluten yang rendah sehingga memungkinkan digunakan dalam substitusi tepung terigu protein rendah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh dan perbedaan pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20%, dan 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa onde-onde ketawa.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas onde-onde ketawa substitusi tepung kentang. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Kemudian analisis varian tersebut menunjukkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil penelitian ini adalah terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, tekstur, dan rasa pada onde-onde ketawa sehingga menunjukkan  $H_0$  diterima, namun tidak terdapat pengaruh pada aroma dan warna dari kualitas onde-onde ketawa. Hasil terbaik uji kualitas onde-onde ketawa tepung kentang terdapat pada perlakuan X1 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 10%.

**Kata kunci: Onde-onde Ketawa, Tepung Kentang, Substitusi, Pengaruh.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Onde-onde Ketawa”**. 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 kharamah.

Dalam penulisan skripsi 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 Dosen Pembimbing dan Dosen Penasehat Akademik yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi Allah SWT dan selalu diberi kesehatan.

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen penguji satu yang telah memberikan kritik dan saran bagi skripsi ini.
6. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku dosen penguji dua yang telah memberikan kritik dan saran bagi skripsi ini.
7. Seluruh Staff Pengajar, Karyawan dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
8. Orang tua dan saudara yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepada penulis.
9. Sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis memohon maaf sedalam-dalamnya atas segala salah dan kekhilafan yang telah penulis buat. Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak / Ibu, orang tua, sahabat, dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan keberkahan dari Allah SWT. Harapannya skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua orang yang membacanya terutama bagi penulis sendiri. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Padang, Januari 2022

Penulis,

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Onde-onde Ketawa.....	8
1. Pengertian Onde-onde Ketawa.....	8
2. Resep Standar Onde-onde Ketawa.....	10
3. Bahan-bahan Pembuat Onde-onde Ketawa.....	11
4. Peralatan Pengolahan Onde-onde Ketawa .....	17
5. Kualitas Onde-onde Ketawa.....	22
B. Tepung Kentang .....	26
1. Klasifikasi Kentang .....	26
2. Jenis-jenis Kentang .....	27
3. Kandungan Gizi Pada Kentang .....	33
4. Tepung Kentang .....	33
C. Kerangka Konseptual .....	37
D. Hipotesis .....	38

<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
A. Jenis Penelitian.....	39
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian .....	39
C. Objek Penelitian .....	39
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	40
E. Jenis dan Sumber Data .....	42
F. Prosedur Penelitian .....	43
G. Rancangan Penelitian .....	51
H. Kontrol Validitas .....	52
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian .....	53
J. Teknik Analisis Data.....	54
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>56</b>
A. Hasil Penelitian .....	56
B. Pembahasan .....	65
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
A. Kesimpulan .....	71
B. Saran.....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>75</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Onde-onde Ketawa.....	8
2. Kentang Putih.....	28
3. Kentang Kuning .....	28
4. Kentang Merah.....	29
5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang.....	36
6. Kerangka Konseptual .....	37
7. Diagram Alir Pembuatan Onde-onde Ketawa .....	50
8. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Bulat Merekah Onde-onde Ketawa Tepung Kentang.....	57
9. Rata-rata Nilai Kualitas Warna Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	58
10. Rata-rata Nilai Kualitas Aroma Onde-onde Ketawa Tepung Kentang.....	59
11. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur (Renyah) Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	60
12. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur (Padat) Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	61
13. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa (Manis) Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	63
14. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa (Terasa Kentang) Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	64
15. Bahan yang Digunakan dalam Pengolahan Onde-onde Ketawa.....	82
16. Alat yang Digunakan dalam Pengolahan Onde-onde Ketawa .....	83
17. Proses Pengolahan Onde-onde Ketawa.....	84

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gr .....	12
2. Kandungan Gizi Gula per 100 gr .....	13
3. Kandungan Gizi Telur per 100 gr .....	14
4. Kandungan Gizi Margarin per 100 gr .....	14
5. Kandungan Gizi Kentang per 100 gr .....	33
6. Resep Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	48
7. Rancangan Penelitian .....	51
8. Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	54
9. Analisis Varian (Anava) .....	54
10. Uji Duncan Kualitas Bentuk Bulat Merekah Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	57
11. Uji Duncan Kualitas Tekstur (Renyah) Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	61
12. Uji Duncan Kualitas Tekstur (Padat) Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	62
13. Uji Duncan Kualitas Rasa (Terasa Kentang) Onde-onde Ketawa Tepung Kentang .....	65

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Instrumen Penelitian.....	77
2. Dokumentasi Penelitian .....	82
3. Tabulasi Data .....	85
4. Hasil Pengolahan Data .....	92
5. Surat Rekomendasi .....	100
6. Surat Permohonan Penulisan Skripsi .....	101
7. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	102
8. Surat Tugas Pembimbing .....	103
9. Surat Permohonan Pengajuan Panelis.....	104
10. Surat Izin Melakukan Penelitian .....	105
11. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	106

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kue Indonesia adalah penganan atau makanan kecil yang ditemui dan berkembang di Indonesia. Kue Indonesia sangat banyak jenisnya, masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing-masing daerah. Kue Indonesia banyak dijumpai di berbagai acara adat dan juga pasar tradisional. Kue Indonesia umumnya terbuat dari bahan dasar tepung beras dan tepung ketan namun ada juga kue Indonesia yang mendapatkan pengaruh dari luar negeri seperti onde-onde ketawa yang mendapat pengaruh dari Tionghoa. Supriyadi (2014) mengatakan, “Sejarah onde-onde ketawa awalnya bermula dari pengaruh seni memasak bangsa Tionghoa yang dibawa ke Indonesia sejak tahun 1979”. Onde-onde ketawa kemudian dibawa oleh pendatang Tionghoa menuju Asia hingga berkembang luas sampai di Indonesia.

Onde-onde ketawa di Indonesia pertamakali berkembang di daerah Mojokerto yang bahkan dijuluki sebagai “kota onde-onde” dan kemudian menyebar ke seluruh penjuru Indonesia (Kusumawati, 2019). Onde-onde ketawa masuk ke Pulau Sumatera melalui warga Jawa yang bertransmigrasi untuk mencari profesi sebagai tenaga kerja yang mengolah atau mengembangkan sumber daya alam. Di Sumatera Barat onde-onde ketawa banyak dijumpai di kota Sawahlunto dan tersedia hampir di semua toko pusat oleh-oleh dan pasar tradisional di kota ini. Onde-onde ketawa memiliki rasa manis termasuk ke dalam kelompok kue kering.

Onde-onde ketawa merupakan kue kering tanpa isi dengan bentuk bulat kecil berdiameter 2 cm berbalut wijen dan memiliki rekahan pada permukaannya, rekahan yang terbentuk akhirnya diidentifikasi seperti orang tertawa (Purba, 2014). Rekahan itu terbentuk dari penambahan bahan pengembang seperti *baking powder* dan soda kue. Proses pembuatannya yaitu dengan mencampur semua bahan, dibentuk bulatan kecil, dilapisi dengan biji wijen kemudian digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Bahan dasar pembuatan onde-onde ketawa adalah tepung terigu protein rendah.

Tepung terigu protein rendah digunakan dalam pengolahan onde-onde ketawa karena memiliki kadar gluten yang rendah. Semakin rendah kadar gluten maka produk kue yang dihasilkan akan semakin renyah. Seperti yang dikemukakan oleh Supriyadi (2014):

Semakin tinggi kandungan protein dalam terigu maka semakin besar pula jumlah gluten yang terkandung didalamnya. Kandungan gluten yang semakin banyak akan menghasilkan produk yang lebih lembut dan mengembang karena di dalam gluten terdapat protein yang disebut gliadin. Gliadin bersifat kuat, kenyal dan mampu menahan udara sampai ke titik maksimum, namun jika kandungan glutennya rendah maka cenderung menghasilkan produk yang renyah karena gluten bersifat menyerap air.

Saat ini banyak sumber daya lokal yang melimpah ruah dan memiliki kadar gluten yang rendah namun pemanfaatannya masih rendah, seperti umbi-umbian. Menurut Purba (2018) “Umbi-umbian adalah salah satu bahan makanan sumber karbohidrat yang mudah diperoleh, harga relatif murah, dan memiliki masa simpan yang singkat atau mudah rusak”. Salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki kadar gluten yang rendah adalah kentang.

Kentang (*Solanum tuberosum*) termasuk kedalam jenis makanan berkarbohidrat tinggi. Sumatera Barat menjadi salah satu provinsi di Indonesia yang banyak menghasilkan kentang terutama di daerah Kabupaten Solok, Alahan Panjang, Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Bukittinggi, dan Pasaman (Anova dkk, 2014). Tingginya produksi kentang di Sumatera Barat menyebabkan pemanfaatan kentang kurang maksimal. Kandungan air yang tinggi pada kentang menyebabkan kentang menjadi cepat rusak sehingga perlu cara untuk memperpanjang daya simpannya (Fajarningsih, 2013). Salah satu cara memperpanjang umur simpan kentang adalah dengan mengolahnya menjadi tepung kentang.

Tepung kentang merupakan hasil dari proses perubahan bentuk umbi kentang menjadi. Menurut Gusnita (2019) “Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan upaya diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang umur simpan kentang”. Pada umumnya masyarakat dan industri olahan kentang menggunakan kentang dengan kualitas fisik yang baik, sedangkan kentang yang mengalami kerusakan pada saat proses panen tidak digunakan, maka kentang tersebut dapat dimanfaatkan dengan mengolahnya menjadi tepung kentang. Pemanfaatan tepung kentang menjadi produk olahan makanan masih kurang bervariasi. Untuk itu pemanfaatan tepung kentang dengan mensubstitusikannya terhadap onde-onde ketawa dapat dijadikan alternatif untuk memvariasikan produk olahan makanan dari tepung kentang. Disebabkan tepung kentang mengandung kadar gluten yang rendah maka onde-onde ketawa yang dihasilkan menjadi lebih renyah. Jika

dibandingkan dengan umbi-umbian lain seperti singkong, ubi jalar, dan talas komposisi gizi kentang masih relative lebih baik (Fajiarningsih, 2013).

Beberapa penelitian terdahulu yang telah berhasil menggunakan tepung kentang yaitu Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit *Pie* oleh Yossa Rezona (2020), dengan hasil penelitian yaitu tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kentang terhadap kualitas *pie* (berbentuk bulat bergerigi, bentuk seragam, bentuk rapi, warna, tekstur renyah, tekstur rapuh) serta terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma dan rasa. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Onde-onde Ketawa oleh Yeni Ira Kesuma (2020) dengan hasil terdapat perbedaan yang nyata dari kualitas bentuk, aroma, warna, tekstur, dan rasa. Dari beberapa penelitian dan *literatur* diatas belum ada yang melakukan penelitian pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas onde-onde ketawa.

Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu onde-onde ketawa dengan substitusi tepung kentang. Tepung kentang yang disubstitusikan yaitu sebanyak 10%, 20%, dan 30%. Penulis berharap dengan mensubstitusikan tepung kentang (10%, 20%, 30%) dapat memberikan kualitas baru terhadap onde-onde ketawa dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa serta menghasilkan penganekaragaman hasil olahan tepung kentang, menambah nilai gizi, menambah minat masyarakat untuk mencintai hasil sumber daya lokal dan membuat onde-onde ketawa menjadi jajanan sehat yang diminati semua kalangan usia. Berdasarkan hal

tersebut peneliti ingin memberikan variasi baru pada onde-onde ketawa dengan mensubstitusikannya dengan tepung kentang. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Onde-onde Ketawa”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah:

1. Onde-onde ketawa mulai tergeser popularitasnya oleh camilan-camilan modern ala barat yang dijual di tempat-tempat yang mudah dijangkau oleh masyarakat.
2. Tingginya produksi kentang di Sumatera Barat menyebabkan pemanfaatan kentang kurang maksimal karena kadar air yang cukup tinggi pada kentang mengakibatkan umur simpan kentang tidak bertahan lama.
3. Penganekaragaman tepung kentang yang merupakan sumber daya lokal masih kurang bervariasi padahal tepung kentang mengandung gizi yang cukup lengkap namun belum banyak yang menyadarinya.
4. Penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas onde-onde ketawa belum ada.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi pada substitusi tepung kentang dalam komposisi yang bervariasi yaitu 10%, 20%, dan 30% dari jumlah keseluruhan tepung yang digunakan dalam

pengolahan onde-onde ketawa terhadap kualitas yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

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

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka penulis dapat mengemukakan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kentang 10%, 20%, dan 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa onde-onde ketawa?
2. Bagaimana perbedaan pengaruh substitusi tepung kentang 10%, 20%, dan 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa onde-onde ketawa?

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

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang 10%, 20%, dan 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa onde-onde ketawa.
2. Menganalisis perbedaan pengaruh substitusi tepung kentang 10%, 20%, dan 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa onde-onde ketawa.

## **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Bagi Masyarakat
  - a. Sebagai literatur terhadap lembaga yang berkaitan dalam bidang jajanan pasar.
  - b. Menambah pengetahuan bagi masyarakat tentang pemanfaatan tepung kentang.
  - c. Sebagai upaya dalam menjaga serta melestarikan jajanan pasar.
2. Bagi penulis
  - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas.
  - b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar Sarjana di Universitas Negeri Padang (UNP).
3. Bagi Jurusan IKK
  - a. Sebagai sumber bacaan tentang onde-onde ketawa sebagai salah satu jajanan pasar yang populer di Indonesia
  - b. Sebagai sumber informasi bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga dalam mata kuliah yang berkaitan dengan jajanan pasar.
  - c. Sebagai acuan bagi Mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga jika tertarik melakukan penelitian tentang onde-onde ketawa.
  - d. Sebagai literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas onde-onde ketawa yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan:

##### **1. Kualitas Bentuk**

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk ketawa diperoleh dengan nilai 3.80 (X1). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANOVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (10.22) < F_{tabel} (3.49)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  ditolak artinya terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas bentuk onde-onde ketawa.

##### **2. Kualitas Warna**

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator warna diperoleh dengan nilai 3.47 (X1). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANOVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (2.74) < F_{tabel} (3.49)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas warna onde-onde ketawa.

##### **3. Kualitas Aroma**

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator aroma diperoleh dengan nilai 3.53 (X1). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANOVA)

diperoleh nilai  $F_{hitung} (0.31) < F_{tabel} (3.49)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas aroma onde-onde ketawa.

#### **4. Kualitas Tekstur**

##### **a. Tekstur Renyah**

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator tekstur renyah diperoleh dengan nilai 3.80 (X1). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANOVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (18.18) > F_{tabel} (3.49)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  ditolak artinya terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas tekstur onde-onde ketawa.

##### **b. Tekstur Padat**

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator tekstur padat diperoleh dengan nilai 3.73 (X3). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANOVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (4.73) > F_{tabel} (3.49)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  ditolak artinya terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas tekstur onde-onde ketawa.

## **5. Kualitas Rasa**

### **a. Rasa Manis**

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa manis diperoleh dengan nilai 3.73 (X1). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANOVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (0.89) < F_{tabel} (3.49)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas rasa onde-onde ketawa.

### **b. Rasa Kentang**

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa kentang diperoleh dengan nilai 3.67 (X3). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANOVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (204.79) > F_{tabel} (3.49)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  ditolak artinya terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas rasa onde-onde ketawa.

## **B. Saran**

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

1. Tepung kentang yang digunakan dalam pembuatan onde-onde ketawa sebaiknya menggunakan tepung yang halus dengan menggunakan ayakan 80 mesh.

2. Saat proses pembuatan adonan pastikan adonan tercampur rata supaya onde-onde ketawa mekah dengan baik.
3. Pada saat membulatkan adonan pastikan permukaan adonan halus.
4. Sebelum menggulingkan adonan ke biji wijen ada baiknya adonan di basahi dengan air terlebih dahulu supaya biji wijen dapat melekat sempurna.
5. Pada penggunaan *baking powder* dan soda kue pastikan *baking powder* dan soda kue masi dalam keadaan layak pakai.
6. Saat membuat adonan dan mencetak adonan dilakukan oleh orang yang sama.
7. Saat menggoreng onde-onde ketawa pastikan minyak sudah dipanaskan dengan api kecil agar onde-onde ketawa matang merata.
8. Perhatikan api saat menggoreng adonan, api yang terlalu besar dapat membuat adonan onde-onde ketawa terlalu matang.
9. Onde-onde ketawa merupakan jajanan pasar yang disukai masyarakat, untuk itu disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kemasan, umur simpan, dan kandungan gizi onde-onde ketawa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N., & Devi, E. R. 2016. "Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu dengan Taraf Pemberian Baking Powder yang Berbeda". *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(2), 34-39.
- Anova, I. T., Hermianti, W., & Silfia, S. 2014. "Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) Pada Pembuatan Cookies Kentang". *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 123-131.
- Elida. 2019a. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- \_\_\_\_\_. 2012b. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Ezekiel, R., & Singh, N. 2011. Use of potato flour in bread and flat bread. In *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention* (pp. 247-259). Academic Press.
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tubersum L.*) terhadap Kualitas Cookies*. Universitas Negeri Semarang.
- FPP UNP. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir FPP UNP*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Giliestyningrum, A. 2016. *Perbedaan Kualitas Onde-Onde Cepelis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Jago*. Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang.
- Wiwik Gusnita. 2019. "Utilization of Potato Flour in Making Pukis Cake". *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 11(02), 9-17.
- Kesuma, Y. I. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Onde-onde Ketawa". *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 188-205.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia pangan komponen makro*. Bumi Aksara.
- Liu, X. L., Mu, T. H., Sun, H. N., Zhang, M., & Chen, J. W. (2016). "Influence of potato flour on dough rheological properties and quality of steamed bread". *Journal of Integrative Agriculture*, 15(11), 2666-2676.
- Murtiningsih, S. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan.