

## UJI HEDONIK PEMBUATAN KUE PUKIS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN

Agnes Alfalita Kristianingrum<sup>1</sup>, Sulih Wahyudiono, S.E., M.M.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa program studi, Akademi Pariwisata Indonesia Jakarta

<sup>2</sup>Dosen program studi, Akademi Pariwisata Indonesia Jakarta

([sulihwahyudiono@gmail.com](mailto:sulihwahyudiono@gmail.com))

### Abstract

*This research was conducted to increase the selling value of breadfruit as Indonesia's abundant natural resource, as well as variations and innovations from Indonesian market snacks, namely kue pukis. Pukis with breadfruit flour substitution. Knowing the level of preference of AKPINDO students towards cakes with breadfruit flour substitution in terms of appearance, taste, texture, aroma. The research methods and data collection techniques used in this final paper are (1) Experimental Methods, (2) Data Collection Techniques using heritage studies, (3) Questionnaires. The research was carried out by distributing sample products to respondents and a questionnaire form containing a preference test for the sample product, to determine the quality and level of preference for the Pukis cake product with breadfruit flour substitution in each percentage. The results showed that the quality of the pukis cake with the addition of breadfruit flour which was preferred by the respondents was the pukis cake with the addition of breadfruit flour at a percentage of 10%.*

**Keywords:** *Traditional Cakes; Pukis Cake; Breadfruit Flour; Substitution; Hedonic test*

### Pendahuluan

Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, mi, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya Indonesia terus menerus mengimpor terigu, sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak. Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung dari bahan lokal.

Indonesia sebagai negara beriklim tropis, memiliki tanah subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya di bidang pertanian. Berbagai jenis hasil pertanian tumbuh di Indonesia baik yang bersifat seragam di berbagai wilayah maupun yang spesifik di wilayah tertentu. Keanekaragaman hasil alam tersebut dipengaruhi oleh kondisi dataran, tanah dan cuaca masing-masing wilayah di Indonesia. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak dibudidayakan di Pulau Jawa, terutama di Jawa Timur dan Jawa Tengah.

Kue tradisional yang terdapat di Indonesia saat ini pada umumnya menggunakan bahan baku tepung terigu.

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pangan cenderung meningkat tiap tahunnya pada produk kue Indonesia. Banyak produk kue Indonesia seperti kue pukis, putu ayu, dadar gulung, bolu kukus umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Padahal Indonesia bukan Negara penghasil terigu. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung dari bahan nabati lokal seperti sukun.

Buah sukun (*Artocapus Communis*) merupakan bahan makanan nabati yang banyak mengandung karbohidrat. Buah sukun merupakan tanaman tahunan yang bisa hidup puluhan tahun. Dengan demikian ketersediaan buah sukun sebagai bahan pangan sangat diandalkan sepanjang tahun sebagai bahan makanan pendamping selain ubi kayu, jagung, dan kentang. Kandungan karbohidrat buah sukun 27 % , jadi kandungan buah sukun dengan bobot daging 1.350 gram mengandung karbohidrat sebesar 365 gram. Selain kandungan karbohidrat yang cukup tinggi pada buah sukun, sukun juga memiliki kandungan mineral dan vitamin yang cukup tinggi.

Masyarakat pada umumnya kurang dapat memanfaatkan buah sukun yang harganya relatif murah ini. Kebanyakan masyarakat mengolah sukun dengan cara digoreng ataupun dijadikan keripik sukun. Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik, sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama. Buah sukun yang disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Untuk mencegah terjadinya pematangan dan penurunan kualitas sukun tersebut, maka perlu adanya usaha pemutusan mata rantai metabolisme sukun yang antara lain dapat

dilakukan dengan mengolahnya (merebus, menggoreng) atau dengan mengeringkannya.

Pada penelitian ini, sukun yang dipilih untuk dijadikan tepung karena pemanfaatan sukun masih kurang maksimal, padahal buah sukun mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai salah satu makanan pokok pendamping beras. Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi tersebut dapat digunakan sebagai makanan pokok alternatif. Buah sukun juga mengandung mineral dan vitamin yang lebih lengkap dibandingkan dengan beras, tetapi memiliki kandungan kalori yang rendah lebih rendah dibandingkan beras dan singkong sehingga dapat digunakan untuk makanan diet.

Berdasarkan latar belakang dan penjelasan yang telah dipaparkan diatas maka dibuatlah karya tulis akhir dengan judul **“Uji Hedonik Pembuatan Kue Pukis Substitusi Tepung Sukun”**.

### **Tinjauan Pustaka**

Kue pukis adalah salah satu jenis makanan dengan bahan dasar tepung terigu yang menggunakan bahan tambahan (ragi) sebagai pengembang volume adonan yang selanjutnya dipanggang dalam cetakan. Bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kue pukis antara lain santan, gula pasir, telur, garam, vanili, dan margarin. Pada dasarnya pembuatan kue pukis terdiri dari tahap pembuatan adonan, penuangan dalam cetakan dan kemudian pemanggangan (Widowati, 2003). Makanan jajanan yang terbuat dari tepung terigu biasanya memiliki kandungan karbohidrat dan lemak tinggi tetapi kandungan proteinnya rendah.

**Tabel 1. Kandungan Gizi Kue Pukis Per 100 Gram**

Nutrisi	Per 100 gram
---------	--------------

Kalori	439,9 kkal
Lemak	14 gram
Protein	10,9 gram
Karbohidrat	68 gram
Serat	3 gram

Sumber : (Nutrisurvey, 2005)

Kue pukis memiliki kandungan gizi yang banyak. Kandungan gizi yang terdapat pada kue pukis yang tertinggi adalah kalori, lemak, protein dan karbohidrat. Kue pukis juga mengandung serat sebesar 3 g dan mineral-mineral lainnya yaitu natrium sebesar 60,8 mg dan kalium sebesar 164,9 (Nutrisurvey, 2005).

#### *Komposisi Bahan*

Kue pukis adalah salah satu jenis makanan dengan bahan dasar tepung terigu yang menggunakan bahan tambahan (ragi) sebagai pengembang volume adonan yang selanjutnya dipanggang dalam cetakan. Bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kue pukis antara lain santan, gula pasir, telur, garam, vanili, dan margarin.

Tepung terigu mengandung zat pati yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten yang dapat membuat makanan menjadi kenyal (Salam dkk, 2012). Tepung terigu dibagi menjadi 3 menurut kandungan proteinnya yaitu protein tinggi, protein sedang dan protein rendah. Tepung terigu protein tinggi kandungan proteinnya 11-13% sehingga mudah difermentasi, menyerap banyak air, elastis serta mudah digiling. Terigu jenis ini dapat digunakan pada pembuatan mie, roti, pasta dan daging sintesis. Tepung terigu protein sedang memiliki kandungan protein sebesar 10-11%, biasanya digunakan untuk membuat kue bolu, kue kering dan gorengan. Sedangkan, tepung terigu protein rendah

kandungan protein sebesar 8-9% yang biasanya digunakan pada pembuatan kue kering, biskuit dan pastel (Amaliah, 2013). Tepung terigu yang digunakan pada kue pukis adalah tepung protein sedang dengan kadar protein sebesar 10-11%.

Telur yang digunakan pada pembuatan kue pukis adalah telur ayam. Telur ayam merupakan jenis telur yang sering dipakai dalam pembuatan kue. Dalam pembuatan kue pukis dipilih telur ayam yang masih baru, tidak retak dan tidak ada kotoran yang menempel. Dengan ciri-ciri telur baru, putih telur masih kental dan kuning telur masih bulat utuh (Sutomo, 2012).

Gula pasir merupakan karbohidrat sederhana yang dibuat dari cairan tebu (Darwin, 2013). Gula diperlukan pada pembuatan patiseri dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis dan menambahkan nilai gizi pada produk. Jumlah gula yang ditambahkan pada produk biasanya berpengaruh terhadap tekstur kue pukis (Faridah dkk, 2008).

Ragi merupakan bahan pengembang adonan dengan produksi gas karbondioksida. Dalam pembuatan roti, sebagian besar ragi berasal dari mikroba jenis *Saccharomyces cerevisiae*. Jenis ragi yang digunakan pada pembuatan roti atau kue pukis adalah ragi jenis *instant dry yeast*. Ragi jenis ini tidak perlu direndam sebelum dipakai. Contoh ragi jenis ini yang beredar di pasar yaitu fermipan (Mudjajanto, 2004).

Santan adalah emulsi minyak dalam air yang berwarna putih susu yang diperoleh dengan cara proses pemerasan parutan atau tanpa penambahan air. Dengan adanya penambahan air tersebut maka akan mempengaruhi komposisi dari santan kelapa itu sendiri. Untuk memperpanjang umur simpan santan diperlukan perlakuan pemanasan. Santan digunakan untuk

campuran pembuatan sayur ataupun kue. Peran santan sebagai makanan sebagai sumber gizi, penambah aroma, cita rasa, *flavour* dan perbaikan tekstur bahan pangan hasil olahan (Ramdhoni dkk, 2009).

Margarin adalah produk makanan yang berbentuk emulsi padat atau semi padat yang dibuat dari lemak nabati dan air. Fungsi margarin dalam pembuatan kue pukis adalah memberikan aroma harum dan meningkatkan cita rasa (Sutomo, 2008).

#### *Tepung sukun*

Tepung sukun adalah tepung yang berasal dari buah sukun melalui proses Pemilihan bahan, Pengupasan, Penyawutan/Pemotongan, Penggilingan/penumbukan, dan Pengayakan. Tepung sukun yang berkadar air tinggi (tingkat kekeringan), akan lebih mudah dan lebih cepat mengalami kerusakan jika dibandingkan dengan tepung sukun yang berkadar air rendah. Tepung sukun memiliki sifat higroskopis (mudah menyerap air dari udara), dengan demikian dalam penyimpanannya harus dikemas dengan bahan pengemas yang kedap udara dan air. Selain itu, pengemasan juga bertujuan untuk menghindari terjadinya pencemaran tepung sukun oleh debu dan bahan pencemar lainnya, termasuk juga kondisi lembab lingkungan sekitar. Noda berupa bintik-bintik berwarna dalam tepung sukun, dapat disebabkan oleh pemakaian air dalam proses pembuatan yang tidak memenuhi persyaratan kualitas atau karena tepung sudah ditumbuhi jamur. Proses pembuatan tepung sukun yang tidak benar akan menghasilkan tepung sukun yang berwarna gelap (Suprapti, 2002).

Buah sukun memiliki beberapa manfaat antara lain (1) dapat dijadikan sebagai pangan alternatif; (2) Kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah

alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat; (3) memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak serta mempertahankan keseimbangan cairan tubuh; (4) memiliki kandungan kalori yang rendah lebih rendah dibandingkan beras dan singkong sehingga dapat digunakan untuk makanan diet.

**Tabel 0. Kandungan Gizi Tepung Sukun**

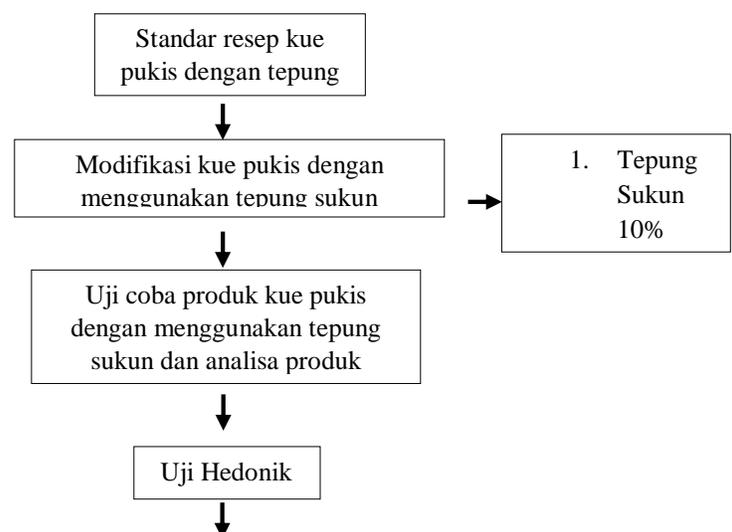
Kandungan Kimiawi
Kadar air
Kadar abu
Kadar lemak
Kadar protein
Kadar serat kasar
Kadar karbohidrat

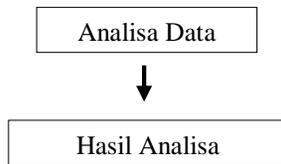
Sumber: (Noviarso, 2003)

#### **Metode Penelitian**

##### *Desain Penelitian*

Desain penelitian ditunjukkan untuk mengetahui tahapan-tahapan dalam proses penelitian ini guna mempermudah dalam sistematika pembahasannya.





**Gambar 1. Desain Penelitian**

Sumber: Peneliti, 2020

Pada penetapan standar resep yang digunakan sebagai acuan pembuatan produk kue pukis. Resep ini telah diuji coba untuk menentukan resep yang menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Berikut adalah resep kue pukis yang penulis akan gunakan sebagai acuan dalam penelitian :

**Tabel 3. Resep Kue Pukis**

Nama bahan
Tepung terigu
Ragi Instant
Telur
Gula pasir
Santan
Margarin

sumber : (Demedia, 2010)

Beberapa uji coba produk dilakukan untuk menentukan standar maksimal tepung sukun yang bisa disubstitusi pada produk. Pada substitusi 50%, hasil produk memiliki adonan yang sangat kental dan berwarna coklat. Sedangkan tekstur kue pukis sangat keras dan tidak mengembang. Kualitas produk kue pukis yang masih mendekati standar kualitas baik adalah dengan substitusi tepung sukun sebesar 30% .

Untuk formulasi sampel produk dengan substitusi tepung sukun digunakan rancangan percobaan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan tiga taraf perlakuan, yaitu 10%, 20%, dan 30% tepung sukun dari total berat penggunaan tepung terigu. Rancangan percobaan dapat dilihat pada table berikut.

**Tabel 4. Bahan-Bahan Kue Pukis Substitusi Tepung Sukun**

No	Bahan	10%
1	Tepung terigu	225 gr
2	Tepung sukun	25 gr
3	Ragi instant	1 sdt
4	Telur	4 butir
5	Gula pasir	200 gr
6	Santan	300 ml
7	Margarin	3 sdm

Cara membuat:

1. Ayak tepung terigu, lalu campur dengan ragi instant, aduk rata hingga mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit ke dalam adonan. Diamkan adonan selama 30 menit.
2. Panaskan cetakan kue pukis, olesi dengan margarin. Tuangkan adonan ke dalam cetakan hingga tiga perempatnya. Setelah bagian tepi membeku, taburkan mesir ke atas adonan dan sajikan.

Sumber: Hasil Olahan Penelitian, 2020

Berikut merupakan analisa hasil uji coba eksperimen pembuatan kue pukis dengan substitusi tepung sukun:

1. Produk tanpa pergantian tepung talas atau sebagai produk control menghasilkan adonan kue pukis sebanyak 24 kue pukis berukuran sedang. Tekstur adonan lembut dan mengembang sempurna.
2. Berdasarkan proses uji coba kue pukis dengan substitusi 10 % menggunakan tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu. Menghasilkan adonan kue pukis sebanyak 24 kue pukis berukuran sedang. Tekstur adonan lembut dan mengembang.
3. Berdasarkan proses uji coba kue pukis dengan substitusi 20 % menggunakan tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu. Menghasilkan adonan kue pukis

sebanyak 24 kue pukis berukuran sedang. Tekstur adonan sedikit kasar, adonan mengembang. Warna adonan berwarna kuning kecoklatan.

4. Berdasarkan proses uji coba kue pukis dengan substitusi 30 % menggunakan tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu Menghasilkan adonan kue pukis sebanyak 24 kue pukis berukuran sedang. Tekstur sedikit kasar, adonan kue pukis sedikit kental dan coklat muda.

## Hasil dan Pembahasan

### Analisa Proses

Peneliti telah melaksanakan proses uji coba pembuatan kue pukis dengan penambahan tepung sukun sebagai salah satu bahan pengganti tepung terigu, kemudian peneliti dapat menyampaikan hasil uji coba sebagai berikut:

- Cara yang dilakukan oleh peneliti dalam proses pembuatan kue pukis dengan penambahan tepung sukun sama dengan pembuatan kue pukis pada umumnya, tidak ada langkah yang ditambahkan atau dikurangi.
- Tidak ada penambahan atau pengurangan bahan yang lainnya sesuai dengan resep, hanya saja perbedaan pada penggunaan tepung terigu yang disubstitusi dengan tepung sukun dengan presentase sebagai berikut yaitu 0% (control), 10%, 20% dan 30%.

**Tabel 5. Analisa proses pembuatan kue pukis control**

Pembuatan Adonan	Pada proses pembuatan kue pukis dengan resep original dilakukan dengan persiapan bahan bahan sesuai dengan resep dan proses pencampuran bahan, dalam hal ini proses pencampuran bahan dengan resep asli cenderung lebih mudah pada saat pengadukan ( <i>mixing</i> ) hal ini dikarenakan penggunaan tepung terigu yang halus.
------------------	---

Karakteristik Adonan	Dari segi warna adonan dengan resep asli berwarna putih kuningan yang dihasilkan dari kuning telur dan tepung terigu, dari segi tekstur adonan cenderung cair tidak terlalu kental dan dari segi aroma adonan yaitu beraroma khas kue pukis yaitu wangi santan.
Proses Pemasakan	Pada proses pemasakan kue pukis dilakukan dengan menggunakan api kecil dan dengan menggunakan sedikit margarine yang dioles pada loyang kue pukis.

**Tabel 6. Analisa proses pembuatan kue pukis substitusi (10%, 20%,30%)**

Pembuatan Adonan	Pada proses pembuatan kue pukis dengan bahan substitusi tepung sukun
------------------	--

ini dilakukan menggunakan resep original dan dengan presentase yang telah ditentukan peneliti, proses pembuatan tidak berbeda dengan proses pembuatan kue lumpur original hanya saja tekstur adonan sedikit bertekstur kasar karna adanya penambahan tepung sukun.

Karakteristik Adonan	Dari segi warna adonan kue pukis lebih berwarna kecoklatan, semakin naik presentase tepung sukun maka warnayang dihasilkan menjadi coklat muda hal ini dikarenakan proses pengeringan pada tepung talas menghasilkan beberapa permukaan yang menjadi kecoklatan dari segi aroma adonan mengalami perubahan penambahan aroma khas yakni aroma khas buah sukun.
Proses Pemasakan	Pada proses pemasakan kue pukis dilakukan dengan menggunakan api kecil dan dengan menggunakan sedikit margarine yang dioles pada loyang kue pukis.

*Analisa Produk*

**Tabel 7. Analisa produk kue pukis control**

Warna	warna yang dihasilkan dari inimenhasilkan warna kue pu yang alami yang berasal dari te
Rasa	Rasa yang dihasilkan dari kue p dan sedikit gurih dari santan s umumnya.
Aroma	Aroma pada kue pukis dengan seperti karakteristik kue pukis
Tekstur	Tekstur kue pukis dengan rese sempurna.

**Tabel 8. Analisa produk kue pukis substitusi 10%**

Warna	warna yang dihasilkan dari kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 10% menghasilkan warna kue pukis yang berwarna kuning kusam karna adanya penambahan tepung sukun.
Rasa	Rasa yang dihasilkan dari kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 10% ini manis, sedikit gurih dari santan, dan sudah berasa sukunnya.
Aroma	Aroma pada kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 10% ini beraroma santan dan sedikit aroma sukun
Tekstur	Tekstur kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 10% sedikit kasar dan mengembang.

**Tabel 9. Analisa produk kue pukis substitusi 20%**

Warna	warna yang dihasilkan dari kue pukis dengan substitusi
-------	--

	tepung sukun sebesar 20% menghasilkan warna kue pukis yang berwarna kuning kecoklatan karna adanya penambahan tepung sukun.
Rasa	Rasa yang dihasilkan dari kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 20% ini manis, sedikit gurih dari santan, dan rasa sukunnya sedikit kuat.
Aroma	Aroma pada kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 20% ini beraroma santan dan aroma sukun menjadi sedikit lebih kuat.
Tekstur	Tekstur kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 20% sedikit kasar dan mengembang.

**Tabel 10. Analisa produk kue pukis substitusi 30%**

Warna	warna yang dihasilkan dari kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 30% menghasilkan warna kue pukis yang berwarna coklat karna adanya penambahan tepung sukun.
Rasa	Rasa yang dihasilkan dari kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 30% ini manis, sedikit gurih dari santan, dan rasa sukunnya sedikit kuat.
Aroma	Aroma pada kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 30% ini beraroma santan dan aroma

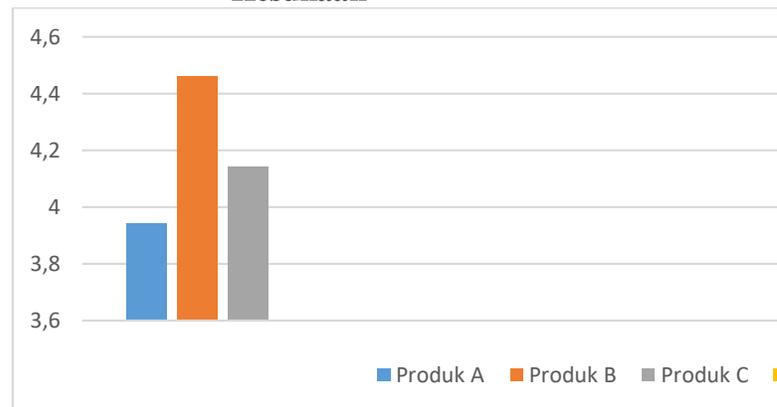
	sukun menjadi sedikit lebih kuat.
Tekstur	Tekstur kue pukis dengan substitusi tepung sukun sebesar 30% sedikit kasar dan sedikit padat.

*Perhitungan Mean*

**Tabel 11. Hasil Mean**

KODE	RS	WR	AR	TKS	MEAN
Produk A Control	3,93	3,76	4,03	4,06	3,94
Produk B	4,46	4,4	4,56	4,43	4,46
Produk C	4,06	4,23	4,2	4,2	4,17
Produk D	3,73	4,06	3,83	3,8	3,85
<b>TOTAL</b>	<b>4,04</b>	<b>4,11</b>	<b>4,15</b>	<b>4,12</b>	<b>4,07</b>

**Gambar 2. Diagram Hasil Mean Uji Kesukaan**



1. Nilai rata-rata dari segi rasa yang sangat disukai terdapat pada produk B yaitu dengan rata-rata tertinggi sebesar 4,46. Hal ini dikarenakan rasa dari tepung sukun yang dihasilkan sudah terasa sukunya dan serat dari tepung sukun itu sendiri. Sedangkan produk D tidak banyak disukai responden dikarenakan rasa sukun yang terlalu dominan daripada rasa kue pukis. Namun untuk rasa gurih dan asin tetap sama dikarenakan tidak ada pengurangan cairan ataupun garam dapur dalam proses pembuatan kue lumpur

2. Nilai rata-rata dari segi warna yang sangat disukai terdapat pada produk B dengan nilai rata-rata sebesar 4,4. Hal ini dikarenakan warna yang dihasilkan dari substitusi tepung sukun adalah kuning kecoklatan. Perubahan ini disebabkan karena adanyakandungan beta karoti didalam buah sukun. Sehingga warna yang paling menarik adalah produk kontrol karna permukaan yang halus dan warna kuning kecoklatan.
3. Nilai rata-rata terhadap aroma yang sangat disukai terdapat pada produk B dengan nilai rata-rata sebesar 4,56. hal ini dikarenakan aroma khas dari sukun sudah cocok untuk dipadukan dengan produk kue pukis. Sedangkan untuk produk C dan D menurut responden aroma yang dihasilkan dari sukun terlalu kuat.
4. Nilai rata-rata terhadap tekstur yang sangat disukai terdapat pada produk B dengan nilai rata-rata sebesar 4,43. Hal ini dikarenakan tekstur yang dihasilkan masih lembut dan mengembang, sedangkan produk D tidak terlalu disukai responden dikarenakan tekstur yang dihasilkan sedikit padat.

## Penutup

### Kesimpulan

Setelah penulis melakukan uji coba pembuatan kue pukis dengan substitusi tepung sukun, maka dengan ini peneliti dapat menyimpulkan bahwa secara keseluruhan proses pembuatan kue pukis dengan substitusi tepung sukun tidaklah jauh berbeda dengan pembuatan kue pukis original. Hanya saja pada hasil akhir terdapat perbedaan, baik dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Hal ini dikarenakan perbedaan presentase dalam penambahan tepung sukun.

Secara keseluruhan produk kue pukis dengan substitusi tepung sukun yang disukai

responden adalah produk B dengan perolehan nilai rata rata sebesar 4,46. Hal ini dikarenakan perpaduan rasa tepung sukun dan kue pukis sudah bagus. Berikut ini merupakan penjelasan tentang kesimpulan hasil eksperimen :

#### a. Rasa

Panelis lebih menyukai produk B (10%) dengan nilai rata-rata sebesar 4,46 hal ini dikarenakan rasa sukun dapat diterima oleh orang – orang yang menyukai sukun.

#### b. Aroma

Berdasarkan data yang didapatkan oleh penulis bahwa produk B dan C (10% dan 20%) dengan nilai rata-rata *mean* sebesar 4,56 dan 4,2 sangat disukai oleh responden, hal ini dikarenakan kriteria yang dihasilkan cukup beraroma khas kue pukis dan beraroma khas sukun. Sedangkan hasil mean dari produk D (30%) sebesar 3,83.

#### c. Warna

Warna kue pukis yang dapat diterima oleh panelis yaitu produk B (10%) dengan hasil *mean* sebesar 4,4. Warna yang dihasilkan dari produk B (10%) memiliki alami tepung sukun yaitu kuning kecoklatan sehingga menarik.

#### d. Tekstur

Berdasarkan data yang penulis peroleh, bahwa tekstur yang paling disukai oleh para responden yaitu produk B dan C (10% dan 20%) dengan hasil rata-rata *mean* sebesar 4,43 dan 4,2. Dikarenakan tekstur dari kedua sampel tersebut mengembang dengan baik seperti kue pukis dengan resep asli. Selain itu produk B dan C juga memiliki tekstur lembut dan ringan sehingga bisa dinikmati.

### Saran

Adapun saran yang mungkin akan berguna untuk meningkatkan kualitas kue pukis dengan penambahan tepung sukun ini adalah:

1. Penulis menyarankan untuk melakukan uji kandungan gizi dengan membuat penelitian lanjutan terhadap kue pukis dengan substitusi tepung sukun menggunakan uji laboratorium.
2. Penulis menyarankan untuk melakukan uji coba terhadap standar mutu makanan yang sebelumnya tidak penulis teliti yaitu dari segi aspek: penampilan, porsi, bentuk, temperature, dan tingkat kematangan.
3. Penulis juga menyarankan untuk terus meningkatkan pembuatan produk *pastry* lainnya dalam penggunaan tepung sukun.

### Daftar Pustaka

- Amaliah, M. d. (2013). *Panduan Penyimpanan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Demedia, T. D. (2010). *Kitab Masakan*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Departemen Pertanian. (2003). *Panduan Teknologi Pengolahan sukun Sebagai Bahan Pangan alternatif*.
- Iwan Hermawan, S. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan ( Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method )*. Kuningan: Hidayatul Quran Kuningan.
- Japarianto, M. S. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti*. Solo: Jurnal Manajemen Pemasaran.
- Mudjajanto, E. d. (2004). *Membuat Kue*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nutrisurvey. (2005). *Software Analisis Zat Gizi*.
- Ora, F. H. (2015). *Buku AJar Struktur dan Komponen Telur*. Dalam F. H. Ora. Dalam F. H. Ora, *Buku AJar Struktur dan Komponen Telur* (hal. 149). Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Sugiyono. (2011 ). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta .
- Suprapti, M. (2002). *Tepung sukun, pembuatan dan pemanfaatan*. Yogyakarta: kanisius.
- Suyanti. S., W. d. (2003). *Teknologi pengolahan tepung sukun dan pemanfaatannya untuk berbagai produk makanan olahan*. *JurnalWarta Penelitian Pengembangan Pertanian*, 12-13.
- Widowati. (2003). *prospek tepung sukun untuk berbagai produk makanan olahan dalam upaya menunjang diversifikasi pangan*.
- Yamit, Z. (2010). *Manajemen Kualitas Produk & Jasa (Vol. Edisi Pertama)*. Yogyakarta: Ekonisia.