

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS KUE KEMBANG GOYANG

(The Effect Of Potato Starch Substitution On The Quality Of The Cake Flower Shake)

Yesi Jayusman¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of potato starch substitution on the quality of the cake with the addition of 20%, 40%, and 60% potato flour. This type of research is a pure experimental study with a completely randomized design method (RAL) consisting of 4 treatments and 3 repetitions. The object of this research is the cake flower shake with potato flour substitution as much as 20%, 40%, 60% of the quality of the cake flower shake. The technique of collecting data in this research was carried out by organoleptic tests given to 5 expert panelists, namely lecturers of Family Welfare Sciences, Padang State University. The independent variable in this study was potato starch. The dependent variable of this research is the quality of the cakes produced, including the shape, color, aroma, texture and taste. The data analysis technique used was Analysis of Variance (ANOVA) to analyze organoleptic test data. The data that has been obtained is then tabulated in tabular form and analyzed according to the test of each data. Then the data analysis was carried out, if the data obtained by Fcount was greater than Ftable, then it was continued with Duncan's test. The results of this study indicate that there is a significant effect on the color quality of the cake, while the quality of shape, aroma, texture, and taste cannot be significantly different. It can be concluded that the results of the best quality test for potato starch cake are in treatment (X3) with 60% potato flour substitution.

Keyword: Potato Flour, Cake Flower Shake, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas kue kembang goyang dengan penambahan tepung kentang sebanyak 20%, 40%, dan 60%. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah kue kembang goyang dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas kue kembang goyang. Teknik pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan uji organoleptik yang diberikan kepada 5 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah tepung kentang. Variabel terikat penelitian ini adalah kualitas kue kembang goyang yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis Varian (ANOVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan uji masing-masing data. Kemudian dilakukan analisis data, jika data yang diperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna pada kue kembang goyang, sedangkan kualitas bentuk, aroma, tekstur, dan rasa tidak dapat perbedaan yang nyata. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji kualitas kue kembang goyang tepung kentang terbaik yaitu pada perlakuan (X3) dengan substitusi tepung kentang sebanyak 60%.

Kata kunci: Tepung Kentang, Kue Kembang Goyang, Kualitas

How to Cite: Yesi Jayusman¹, Wiwik Gusnita*². 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (3): pp. 392-398, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.10990



PENDAHULUAN

Kue kembang goyang merupakan salah satu kue Indonesia yang merupakan jajanan pasar yang memiliki rasa manis dan gurih. Kembang goyang sangat disukai oleh berbagai kalangan usia sebagai cemililan, mulai dari anak-anak hingga usia lanjut. Kembang goyang termasuk kedalam kelompok kue kering. Adonan dari kue kembang goyang bertekstur kental dan cetakan yang digunakan berbentuk bunga (kembang), pembuatannya yaitu cetakan digoyang-goyangkan diatas minyak penggorengan sampai terlepas (Fuadah dan Anna, 2016). Sesuai dengan namanya bentuk kembang goyang ini mirip denganbunga yang sedang mekar.

Bahan utama pada pembuatan kue kembang goyang adalah tepung beras. Dimana tepung beras sendiri kaya akan kandungan gizinya seperti yang karbohidrat, lemak, protein, mineral, kalori, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, dan air. Tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industri lebih lanjut. Untuk membuat tepung beras membutuhkan waktu selama 12 jam dengan cara beras direndam dengan air bersih, tiriskan, dijemur, kemudian haluskan dan diayak (Hasnelly dan Sumartini, 2011). Untuk meningkatkan nilai gizi, inovasi dan variasi lokal pangan pada bahan baku pembuatan kue kembang goyang maka alternatif baru yang dilakukan yaitu dengan melakukan penambahan penggunaan tepung kentang.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang cukup banyak menghasilkan kentang. Terutama pada daerah Kabupaten Solok, Alahan Panjang, Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Bukittinggi dan Pasaman. Data yang diperoleh dari (Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Holtikultura, Produk Kentang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019), Sumatera Barat termasuk salah satu Provinsi penghasil kentang terbanyak diantara beberapa Provinsi lainnya di Indonesia terlihat dari persentase pertumbuhan per tahun sebesar 26.17%. tingginya produksi kentang di daerah Sumatera Barat menyebabkan pemanfaatan kentang kurang maksimal, pada umumnya pemanfaatan kentang hanya sebatas menjadi sayuran ataupun diolah menjadi makanan sederhana seperti kentang goreng, perkedel, keripik, dodol, kue basah, dan kentang stik. Untuk meningkatkan variasi pakan lokal makan kentang diolah menjadi tepung kentang.

Tepung kentang merupakan hasil dari proses pengubahan bentuk umbi kentang menjadi tepung, karena kentang memiliki kandungan air yang cukup tinggi yang menyebabkan umur simpan kentang tidak bertahan lama. oleh karena itu jika penanganan kentang kurang maksimal maka akan menyebabkan kerusakan pada kentang segar smenjadi mudah layu kemudian rusak (Susila, 2013). Menurut Gusnita (2019) "Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan upaya diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang umur simpan kentang".

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan kue kembang goyang dengan penambahan tepung kentang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Kue Kembang Goyang dengan Penambahan Tepung Kentang

No	Komposisi	Perlakuan			
		X0	X1	X2	X3
1	Tepung beras	150 g	150 g	150 g	150 g
2	Tepung kentang	-	30 g	60 g	90 g
3	Tepung tapioka	50 g	50 g	50 g	50 g
4	Bawang putih	14 g	14 g	14 g	14 g
5	Telur	1 btr	1 btr	1 btr	1 btr
6	Ketumbar bubuk	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
7	Santan kental	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
8	Kencur	6 g	6 g	6 g	6 g
9	Daun jeruk	4 g	4 g	4 g	4 g
10	Air	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
11	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt

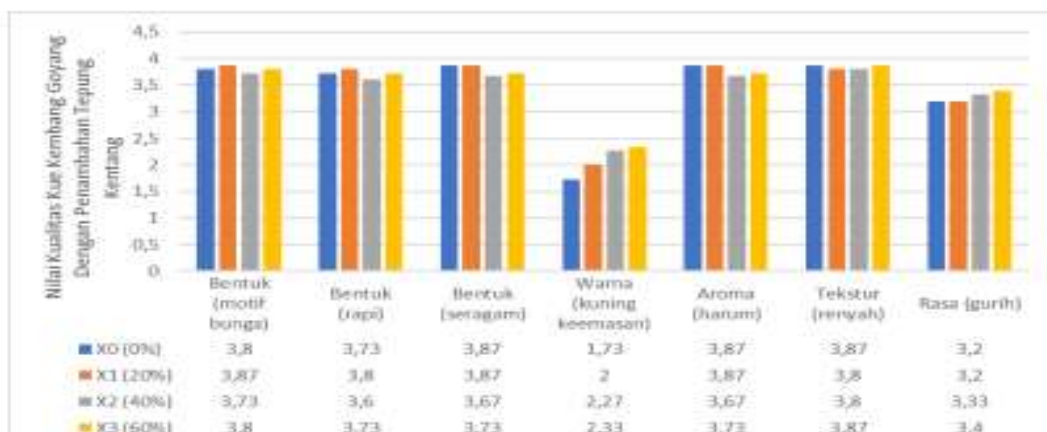
Penelitian ini memakai metode (RAL) Rancangan Acak Lengkap dengan tiga kali pengulangan dan 4 perlakuan. Ini meliputi: 20% (X1), 40% (X2) dan 60% Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera, dari 5 anggota panelis ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas kue kembang goyang dengan penambahan tepung kentang, meliputi bentuk (motif bunga, rapi dan seragam), warna (kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (renyah) dan rasa (gurih). Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi data, lakukan analisis varian (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan kue kembang goyang yang dihasilkan dengan penambahan tepung kentang dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan kue kembang goyang dengan Penambahan tepung kentang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis kualitas kue kembang goyang dengan penambahan tepung kentang pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Hasil Analisis Penambahan Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang

Berdasarkan Gambar 2, hasil kualitas bentuk (motif bunga) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1(20%) dengan nilai 3,87 dengan indikator cukup bentuk (motif bunga). Pada hasil kualitas bentuk (rapi) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 (20%) dengan nilai 3,80 dengan indikator cukup rapi. Sedangkan hasil kualitas bentuk (seragam) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 (20%) dengan nilai 3,87 dengan indikator cukup seragam. Hasil kualitas warna terbaik dapat dilihat pada perlakuan X3 (30%) dengan nilai 2,33 yang memiliki indikator warna kurang kuning keemasan. Hasil kualitas aroma terbaik dapat dilihat pada perlakuan X3 (60%) dengan nilai 3,40 dengan indikator cukup aroma harum. Hasil kualitas tekstur renyah terbaik dapat dilihat pada perlakuan X3 (30%) dengan nilai 3,87 dengan indikator cukup renyah. Hasil kualitas rasa gurih terbaik dapat dilihat pada perlakuan X3 (60%) dengan nilai 3,40 dengan indikator cukup renyah. Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa perlakuan komprehensif yang terbaik adalah X3 (30%), kualitas warna (kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (renyah) dan rasa (gurih).

Hasil analisis varian (ANOVA) dari uji sensoris kualitas bentuk (motif bunga, rapi, dan seragam), aroma (harum), tekstur (renyah) dan rasa (gurih) tidak berbeda nyata. Namun terdapat perbedaan yang signifikan dari warna (kuning keemasan), sehingga dilakukan uji Duncan, seperti pada Tabel 2

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Pengaruh Penambahan Tepung Kentang Terhadap Kualitas KueKembang Goyang

Indikator	Nilai sampel			
	X0	X1	X2	X3
Kuning Keemasan	1,73a	2,00b	2,27b	2,33b

Keterangan: Huruf berada dibelakang angka dalam tabel menyatakan perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan Tabel 2 diatas, dapat dilihat bahwa hasil uji Duncan untuk Kualitas Warna (kuning keemasan) X0 (0%) berbeda nyata dengan X1 (10%), X2 (40%) tidak berbeda nyata dengan X4 (60%). Berikut ini pengaruh tepung kentang terhadap penambahan kualitas kue kembang goyang berdasarkan indikatornya:

1. Bentuk

Bentuk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi minat Bentuk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi minat konsumen untuk mencoba suatu makanan. Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang akan menikmatinya, untuk membuat makan lebih menariak dan dapat menimbulkan keinginan orang untuk dapat mencoba rasanya (Dinda, 2017). Semakin indah dan menarik tampilan suatu makanan maka semakin tinggi minat konsumen untuk mengkonsumsinya. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa bentuk kue kembang goyang yang dihasilkan adalah bentuk motif bunga, seragam, dan rapi. Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan tepung kentang terhadap kualitas bentuk (motif bunga, seragam dan rapi).

Bentuk makanan biasanya diperoleh dengan menggunakan cetakan, kue kembang goyang umumnya berbentuk motif bunga yang dicetak sesuai bentuk cetakan. Bentuk kue kembang goyang yang diharapkan adalah bentuk motif bunga, rapi dan seragam. Biasanya bentuk suatu makanan diperoleh dari pemakaian bahan dan juga teknik dalam proses memasak. Bentuk motif bunga, Bentuk ini dapat diperoleh melalui teknik pengolahan pada saat menggoreng adonan agar bentuk motif bunga terlihat. Bentuk motif bunga pada kue kembang goyang akan mempengaruhi penampilan kue kembang goyang saat disajikan. Untuk menghasilkan kue kembang goyang motif bunga maka cetakan yang digunakan yaitu cetakan yang telah direndam dalam minyak yang panas dengan menggunakan api sedang. Bentuk yang diharapkan pada kue kembang goyang ialah bentuk motif bunga. Jadi dapat disimpulkan bahwa bahwa bentuk kue kembang goyang bentuk motif bunga dikarenakan menggunakan cetakan yang telah dipasakan kedalam minyak dengan menggunakan api sedang sehingga adonan menempel sempurna pada cerakan.

Bentuk seragam, Bentuk ini dapat diperoleh melalui teknik pengolahan pada saat menggoreng adonan agar bentuk terlihat seragam. Bentuk seragam pada kue kembang goyang akan mempengaruhi penampilan kue kembang goyang saat disajikan. Untuk menghasilkan kue kembang goyang bentuk seragam maka cetakan yang digunakan yaitu cetakan yang telah direndam dalam minyak yang panas dengan menggunakan api sedang. Bentuk yang diharapkan pada kue kembang goyang ialah bentuk seragam. Jadi dapat disimpulkan bahwa bentuk kue kembang goyang bentuk seragam dikarenakan menggunakan cetakan yang telah dipasakan kedalam minyak dengan menggunakan api sedang sehingga adonan menempel sempurna pada cerakan.

Bentuk rapi diperoleh melalui teknik pengolahan pada saat menggoreng adonan agar bentuk rapi terlihat. Bentuk rapi pada kue kembang goyang akan mempengaruhi penampilan kue kembang goyang saat disajikan. Untuk menghasilkan kue kembang goyang bentuk rapi maka cetakan yang digunakan yaitu cetakan yang telah direndam dalam minyak yang panas dengan menggunakan api sedang. Bentuk yang diharapkan pada kue kembang goyang ialah bentuk rapi. Jadi dapat disimpulkan bahwa bahwa bentuk kue kembang goyang bentuk rapi dikarenakan menggunakan cetakan yang telah dipasakan kedalam minyak dengan menggunakan api sedang sehingga adonan menempel sempurna pada cetakan.

2. Warna

Warna mempunyai peranan utama dalam penampilan makanan, meskipun makanan terlihat lezat, tetapi bila tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan memakannya menjadi hilang (Putri, 2019). Sejalan dengan Nisa (2011) menyatakan bahwa "Warna memegang peranan penting dalam penerimaan makanan bersama-sama dengan bau, rasa, tekstur dan penampakan". Warna merupakan suatu komponen yang dapat meningkatkan kualitas dari makanan yang diolah dan untuk menarik konsumen agar mau membeli produk yang kita olah, warna dari kue kembang goyang yang baik adalah berwarna kuning keemasan.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_a diterima sehingga terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan tepung kentang terhadap kualitas warna (kuning keemasan) kue kembang goyang. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka warna kue kembang goyang tepung kentang di pengaruhi oleh penggunaan tepung kentang. Dimana warna dapat memberikan penilaian yang berbeda pada setiap pemakaian tepung kentang dengan persentase yang berbeda.

Warna yang dihasilkan dalam pembuatan kue kembang goyang adalah warna alami yang diperoleh dari penggunaan tepung kentang yaitu warna kuning. Sehingga warna kue kembang goyang dapat mempengaruhi warna kue kembang goyang. Penelitian ini menunjukkan, semakin banyak substitusi tepung kentang maka hasil kualitas warna kue kembang goyang berwarna kuning. Jadi dapat disimpulkan bahwa warna kuning keemasan kue kembang goyang tidak tercapai dikarenakan penggunaan tepung kentang yang digunakan berwarna kuning agak keputihan. Hal ini juga dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan proses penggorengannya pada kue kembang goyang.

3. Aroma

Aroma adalah bau yang dikeluarkan oleh makanan dan mampu merangsang indera penciuman, sehingga membangkitkan selera makan. Menurut Erik (2014) "aroma yang dihasilkan oleh makanan merupakan daya tarik yang kuat dan mampu merangsang indera penciuman". Sejalan dengan pendapat Handyani dan Adie (2014) aroma makanan adalah bau yang dikeluarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang merangsang indera penciuman, sehingga dapat membangkitkan selera.

Dalam pembuatan kue kembang goyang, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma kue kembang goyang yang baik adalah beraroma harum. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan tepung kentang terhadap kualitas aroma (harum) kue kembang goyang. Aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu makanan. Aroma yang ditimbulkan oleh setiap makanan berbeda-beda, tergantung dari bahan dan teknik pembuatannya. Herliani (2013) menjelaskan bahwa "Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas". Aroma yang diharapkan dari hasil akhir kue kembang goyang tersebut adalah harum yang didapatkan dari daun jeruk dan bumbu-bumbu seperti kencur, bawang putih, ketumbar dan lain sebagainya.

4. Tekstur

Tekstur merupakan bagian yang juga diperhatikan pada produk makanan, tekstur yang mudah dicerna oleh mulut dapat membuat makanan lebih disukai para konsumen. Menurut Midayanto dan Yuwono (2014) "tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahayang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan". Tekstur dari kue kembang goyang yang baik adalah bertekstur renyah.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan tepung kentang terhadap kualitas tekstur (renyah). Tekstur adalah bentuk dari suatu makanan, apakah makanan tersebut layak untuk dikonsumsi atau tidak. Menurut Setianingsi, *et al.*, (2014) mengatakan bahwa "untuk melihat tekstur produk dapat dilakukan perabaan menggunakan ujung jari, tekstur bersifat kompleks dan terkait dengan struktur bahan yang terdiri dari tiga elemen yaitu mekanik (kekerasan, kekenyalan), geometrik (berpasir, beremah), dan mouthfeel (berminyak, berair)". Tekstur kue kembang goyang didapatkan dari penggunaan bahan pakai yaitu pada penggunaan telur dan lemak. Jadi dapat disimpulkan bahwa tekstur renyah pada kue kembang goyang tidak terjadi perbedaan pada tekstur renyah kue kembang goyang

5. Rasa

Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa lebih banyak dinilai menggunakan indera pengecap atau lidah. Faktor rasa memegang peranan penting dalam pemilihan produk oleh konsumen (Salampessy, *et al.*, 2012). Menurut Setyaningsi, *et al.*, (2014) indera pencicip berfungsi untuk menilai rasa dari suatu makanan, indera ini terdapat dalam rongga mulut, lidah dan langit-langit. Rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terdapat seseorang dalam menilai cita rasa suatu makan.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan tepung kentang terhadap kualitas rasa (gurih). Rasa pada kue kembang goyang dihasilkan dari penggunaan bahan-bahan pembuatan kue kembang goyang yaitu garam. Sesuai dengan Sutomo (2012) "garam berfungsi sebagai pemberi cita rasa gurih, meningkatkan warna kue menjadi lebih menarik, serta menjadi pengawet alami". Rasa merupakan salah satu faktor yang penting untuk dapat

menentukan kualitas dari sebuah makanan. Rasa dapat membantu dan menambah keistimewaan suatu hidangan masakan, karena yang sering diperhatikan konsumen setelah penampilan ialah rasa. Jadi dapat disimpulkan bahwa pada pembuatan kue kembang goyang ini cita rasa yang diharapkan adalah Gurih. Diman rasa gurih ini didapatkan dari penggunaan santan, bawang putih, kencur, ketumbar, daun jeruk dan garam.

KESIMPULAN

Bentuk kue kembang goyang pada penelitian ini adalah berbentuk (motif bunga, rapi, dan seragam), berwarna kuning keemasan, beraroma harum, bertekstur renyah serta memiliki rasa yang gurih. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas warna (kuning keemasan), tekstur (kenyal) kue kembang goyang dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (motif bunga, rapi, dan seragam), aroma (harum), tekstur (renyah), dan rasa (gurih). Hasil kualitas kue kembang goyang dengan penambahan tepung kentang yang terbaik yaitu pada perlakuan X3 (60%). Saran yang dapat disampaikan terkait penelitian yang sudah dilaksanakan antara lain :Pada saat pengadukan adonan kue kembang kembang pastikan adonan teraduk secara merata agar tidak ada gumpalan dan bintil-bintil pada adonan sehingga pada pengorengan akan memiliki hasil yang bagus. Kemudian pada saat pengorengan pastikan cetakan telah dipanaskan dalam rendam minyak panas agar adonan kue kembang goyang menempel sempurna pada cetakan. Pada saat proses pengorengan perhatikan suhunya agar mencapai kualitas yang diharapkan.

DAFTAR REFERENSI

- Ananto. 2012. *Membuat aneka bolu gulung, plus aneka tip anti gagal. Demedia*. Pustaka: Jakarta Selatan.
- Anggraini, A. 2018. Analisis Kualitas Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf. Proyek akhir. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Arifin, Bustanul. 2018. "Struktur bioktivitas dan antioksidan flavonoid". Jurnal Universitas Andalas. 6(1):21-29
- Badan Pusat Statistik Jdan Direktor Jenderal Hortikultura. Produksi Kentang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019.
- Dhila Sina. 2020. Gurih-Gurig GLUB Resep Jajanan & Cemilan Laris Dijual. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.
- Felix Surya. 2014. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Muffin". Skripsi surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Gusnita, Wiwik dan Zulfikar, Dikki. 2019. Utilization of Potato Flour in Making Pukis Cake. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Herliani, Leni. 2013. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hermianti, W., Inda, T. A., dan Silfia. 2014. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kentang. Jurnal Litbang Industri. 4(2) : 123-131.
- Putri, Tri Utami. 2014. Uji Aktivitas Antioksi dan Ekstrak Daun Bayur Elang (*Pterospermum diversifolium*) Dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl 2 picrylhydrazyl) Dan Identifikasi Metabolit Sekunder Pada Fraksi Aktif Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Puri Amara E. D. 2016. "Pengaruh Tepung Kentang Dalam Pembuatan Brownis Kering". Skripsi. Padang: universitas Negeri Padang.
- Sangjin Ko. (2012). Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat Dengan Ragi Alami. Yogyakarta: Indonesia Tera Sangjin Ko. (2012). Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat Dengan Ragi Alami. Yogyakarta: Indonesia Tera
- Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P. S. 2010. "*Analisis Sensori Pangan dan Argo*". Bogor. IPB Press. Shindy Wesli. 2019. Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Roti Kukus. Proyek Akhir tidak diterbitkan. Padang: universitas Negeri Padang
- Sigat Wibisono. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Durian dan Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Kue Kembang Goyang. e-journal Tata Boga, Volume 9 No.1 (2020),. Edisi Yudisium Kedua 2020, Hal655-664
- Sutomo. 2008. *Analisis Makanan*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Sukiyaki, L. E., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. Journal of Home Economics and Tourism, 13(3).
- Trisna Indah Setiawati. 2014. Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

-
- Wahyuningtias, D., Putranto, T.S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepun kentang Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Riview*, 5(1), 57-65.
- Wike Silviana Putri. 2019. Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Roll Cake. Proyek Akhir Tidak di Terbitkan. Padang: Universitas negeri Padang
- Winda Septriani. 2018. Analisis Kualitas Kue Kembang Goyang Dengan Subtitusi Tepung Ganyong. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Yossa Rezona. 2021. Pengaruh Subtitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit Pie. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.