

## PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS KUE PUKIS

*(The Effect Of Potato Starch Substitution On The Quality Of Pukis Cake)*

Vika Afnelisa Gustina<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang.

Corresponding author, e-mail: [wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This study aims to analyze the quality of the pukis cake with potato flour substitution as much as 20%, 40% and 60% which includes volume, shape, color, aroma, texture and taste. This research was conducted at the culinary arts workshop majoring in family welfare science in January 2022. This type of research was a pure experiment using the Completely Randomized Design (CRD) method which had 3 treatments and 3 repetitions. The object of this research is the pukis cake with potato flour substitution as much as 20%, 40% and 60% of the quality of the pukis cake. The types and sources of data used are primary data obtained directly from 5 expert panelists by filling out the organoleptic test format for the quality of the pukis cake. Data analysis used Analysis of Variance (ANOVA). If the analysis of variance shows  $F_{count} > F_{table}$ , Duncan's test will be carried out. The results showed that the substitution of potato flour had no significant effect on the quality of shape, color, aroma and taste. Meanwhile, a significant effect was found on the quality of the swelled volume, soft texture and porous texture of the pukis cake. The results of the quality test of pukis cake with potato flour substitution were the best in the X1 treatment with 20% potato starch substitution.*

**Keyword:** Potato Starch, Pukis Cake, Quality

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40% dan 60% yang meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilaksanakan di workshop tata boga jurusan ilmu kesejahteraan keluarga pada bulan Januari 2022. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang telah dilakukan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah kue pukis dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas kue pukis. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas kue pukis. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANAVA). Jika analisis varian menunjukkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka akan dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aromadan rasa. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas volume mengembang, tekstur lembut dan tekstur berpori pada kue pukis. Hasil uji kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang terbaik yaitu pada perlakuan X1 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%.

**Kata kunci:** Tepung Kentang, Kue Pukis, Kualitas

**How to Cite:** Vika Afnelisa Gustina<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita\*<sup>2</sup>. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 124-129, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.494



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

### PENDAHULUAN

Kue pukis merupakan salah satu kue Indonesia yang termasuk kedalam kue basah. Menurut Prasetyan dan Bahar (2014), "Kue pukis adalah salah satu kue yang mudah dijumpai di toko-toko kue maupun penjual kaki lima yang menjual jajanan yang ada di pasar". Kue pukis terbuat dari telur, gula pasir, tepung terigu, margarin, ragi dan santan. Kue ini biasanya dikenal masyarakat bagian atasnya berwarna kuning dan bagian bawahnya coklat (Peminatan, 2016). Kue pukis banyak disukai oleh masyarakat dikarenakan kue pukis memiliki rasa gurih dan manis sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Fidyatun *et al.*, 2011). Salah satu bahan utama pembuatan kue pukis adalah tepung terigu.

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

Tepung kentang merupakan hasil dari proses pengubahan bentuk umbi kentang menjadi tepung, karena kentang memiliki kandungan air yang cukup tinggi yang menyebabkan umur simpan kentang tidak bertahan lama. Menurut Gusnita (2019) “Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan upaya diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang umur simpan kentang”. Sumatera Barat menjadi salah satu provinsi di Indonesia yang cukup banyak menghasilkan kentang, terutama pada daerah Kabupaten Solok, Alahan Panjang, Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Bukittinggi, dan Pasaman (Anova *et al.*, 2014). Tepung kentang berpotensi digunakan sebagai bahan tepung pengganti terigu dalam pembuatan berbagai macam olahan pangan seperti cake, roti dan lainnya. Substitusi tepung kentang dengan proporsi tertentu pada kue pukis dapat meningkatkan nilai gizi dari kue pukis dan menambah cita rasa pada kue pukis.

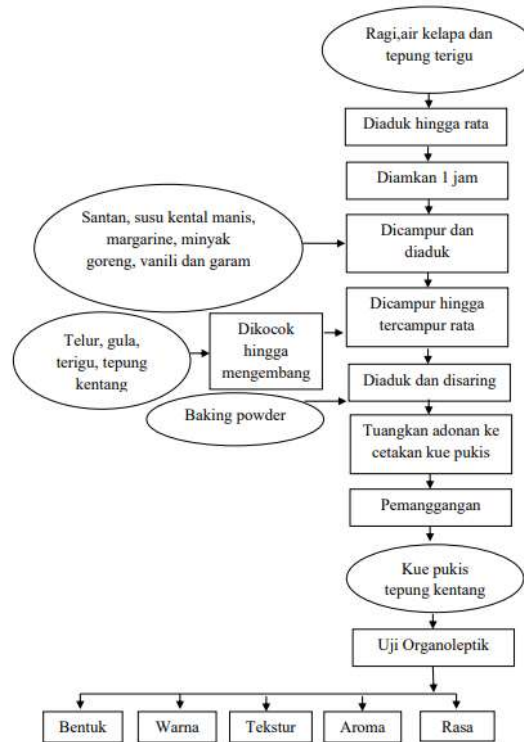
### BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada pembuatan kue pukis yang dihasilkan dari tepung kentang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

**Tabel 1.** Bahan-bahan Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kentang

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian		
		X1 20%	X2 40%	X3 60%
1	Tepung terigu	268 g	201 g	134 g
2	Tepung kentang	67 g	134 g	201 g
3	Margarin	13 g	13 g	13 g
4	Telur utuh	2 g	2 g	2 g
5	Gula pasir	300 g	300 g	300 g
6	Ragi instan	5 g	5 g	5 g
7	Air kelapa	125 g	125 g	125 g
8	Vanilli	2 g	2 g	2 g
9	Garam	4 g	4 g	4 g
10	Kuning telur	4 butir	4 butir	4 butir
11	Minyak goreng	8 ml	8 ml	8 ml
12	<i>Baking powder</i>	3 g	3 g	3 g

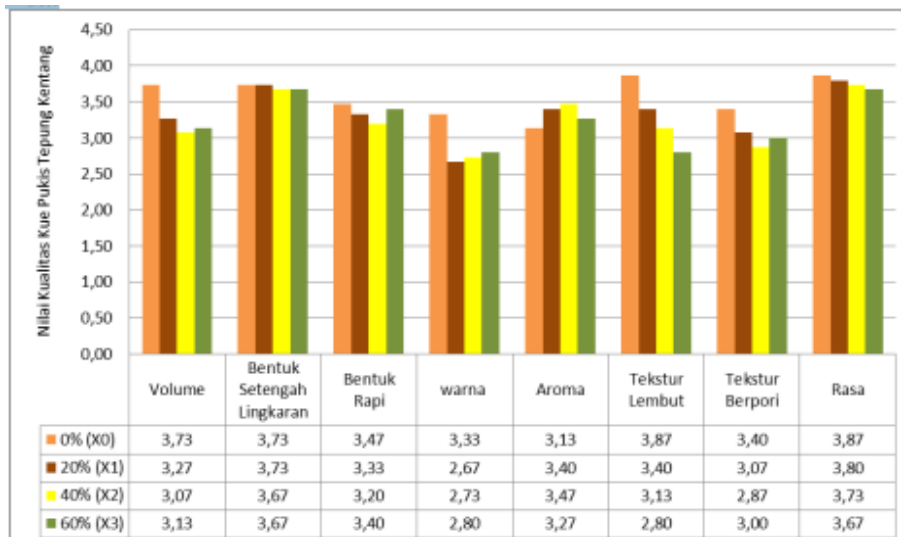
Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan tiga kali perlakuan. Penelitian ini meliputi: 20% 40% 60%. Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera, yang terdiri dari 5 anggota panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, terhadap kualitas kue pukis yang dihasilkan dengan tepung kentang, meliputi volume (mengembang) bentuk (setengah lingkaran dan rapi), warna (warna), aroma (harum), tekstur (lembut dan berpori), dan rasa (manis). Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi, dan melakukan analisis varians (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah  $F_{hitung} > F_{tabel}$ , dilanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan kue pukis yang dihasilkan dari tepung kentang dapat dilihat pada Gambar 1



**Gambar 1.** agram Alir Pembuatan Kue Pukis dari Substitusi Tepung Kentang

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil analisis kualitas kue pukis dengan substitusi dari tepung kentang dapat dilihat pada Gambar 2 berikut::



**Gambar 2.** Hasil Analisis Kualitas Kue Pukis dengan Substitusi dari Tepung Kentang

Berdasarkan Gambar 2, hasil kualitas volume (mengembang) terbaik dapat dilihat pada perlakuan (X1) 20% dengan nilai 3,27 pada indikator mengembang, bentuk (setengah lingkaran) terbaik dapat dilihat pada perlakuan (X1) 20% dengan nilai 3,73 pada indikator setengah lingkaran, sedangkan hasil kualitas bentuk (rapi) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X3 (60%) dengan nilai 3,40 pada indikator rapi. Hasil kualitas warna (kuning) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X3 (60%) dengan nilai 2,80 yang memiliki indikator warna kuning. Hasil kualitas aroma (harum) terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X2 (40%) dengan nilai 3,47 dengan indikator harum. Hasil kualitas tekstur (lembut) terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X1 (20%) dengan nilai 3,40 yang memiliki indikator lembut, sedangkan kualitas tekstur (berpori)terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X1 (20%) dengan nilai 3,07 yang memiliki indikator berpori.

Pada kategori rasa, kualitas rasa (manis) yang terbaik terdapat pada perlakuan X1 (20%) dengan nilai 3,80 yang memiliki indikator rasa manis. Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa perlakuan komprehensif terbaik adalah X1 (20%) terhadap kualitas volume (mengembang), bentuk (setengah lingkaran), bentuk (rapi), warna (kuning), aroma (harum), tekstur (lembut), tekstur (berpori) dan rasa (manis). Hasil analisis of varian (ANOVA) dari uji sensoris kualitas, bentuk (setengah lingkaran dan rapi), warna (kuning), aroma (harum) dan rasa (manis) tidak berbeda nyata. Namun terdapat perbedaan yang signifikan pada volume (mengembang), tekstur (lembut dan berpori) sehingga dilakukan uji Duncan, seperti terlihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Hasil Uji Duncan Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kue Pukis

No	Indikator	Nilai sampel			
		X0	X1	X2	X3
1	Volume mengembang	3,73a	3,27a	3,07a	3,13b
2	Tekstur lembut	3,87a	3,40a	3,13a	2,80b
3	Tekstur berpori	3,40a	3,07a	2,87a	3,00b

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

Berdasarkan Tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa hasil Duncan untuk kualitas volume mengembang, kualitas tekstur lembut dan berpori pada perlakuan (X0) 0% tidak berbeda nyata dengan (X1) 20% dan (X2) 40%, sedangkan perlakuan (X0) 0%, (X1) 20% dan (X2) 40% sangat berbeda nyata dengan perlakuan (X3) 60%. Berikut ini kualitas kue pukis yang dihasilkan dari tepung kentang berdasarkan indikatornya.

#### 1. Volume

Volume (mengembang) pada kue pukis disebabkan oleh bahan yang digunakan yaitu telur, gula, ragi, dan baking powder. Volume pada kue dapat dilihat setelah terjadi proses pemanggangan dimana penilaian proses ini hanya dapat dilihat oleh indera penglihatan. Menurut Subagjo (2007) "Untuk memperbesar Volume bisa ditambah jumlah telurnya". Mengembang tidaknya kue pukis selain dilihat dari teknik pengocokan dan proses pengembangan ragi juga dipengaruhi oleh lamanya adonan kue pukis di diamkan. Jadi volume yang diharapkan dalam kue pukis ini adalah mengembang. Hasil analisis ANAVA menyatakan  $H_a$  diterima yang artinya terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas volume (mengembang) kue pukis dengan substitusi tepung kentang

#### 2. Bentuk Setengah Lingkaran

Bentuk merupakan faktor terpenting untuk menarik minat konsumen membentuk suatu produk dapat dilakukan menggunakan tangan dan cetakan. Auliya dan Aprilia (2017) "Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi". Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk kue pukis adalah setengah lingkaran. Hasil Analisis Varian (ANAVA) dapat disimpulkan bahwa  $F_{hitung} < F_{tabel}$  pada taraf 5% dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  diterima sehingga tidak terdapat pengaruh nyata bentuk tepung kentang terhadap kualitas bentuk (setengah lingkaran) kue pukis.

#### 3. Bentuk Rapi

Bentuk merupakan faktor terpenting untuk menarik minat konsumen membentuk suatu produk dapat dilakukan menggunakan tangan dan cetakan. Menurut Rahmadani Safitri (2015) "sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau menggunakan alat bantu". Hasil analisis Varian (Anava) kualitas bentuk rapi menyatakan bahwa  $H_0$  diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan signifikan antara kue pukis yang menggunakan tepung kentang dengan kue pukis tanpa tepung kentang. hal ini dibuktikan dengan  $F_{hitung} < F_{tabel}$  yang berarti bahwa hipotesis diterima sehingga tidak terdapat pengaruh nyata bentuk tepung kentang terhadap kualitas bentuk (rapi) kue pukis.

#### 4. Warna

Warna merupakan peranan utama dalam sebuah makanan untuk menunjang dari makanan itu sendiri, warna makanan terbagi dua yaitu warna yang berasal dari pewarna alami dan pewarna sintesis. Menurut Nugraheni (2014), "Warna merupakan salah satu parameter selain cita rasa, tekstur dan nilai nutrisi yang menentukan persepsi konsumen terhadap suatu bahan pangan. Warna yang baik akan menarik perhatian seseorang untuk mencobanya". Warna yang terbentuk pada kue pukis yang disubstitusi tepung kentang adalah warna kuning. Hasil Analisis Varian (ANAVA) penelitian dapat disimpulkan bahwa  $F_{hitung} < F_{tabel}$  yang berarti bahwa hipotesis diterima sehingga tidak terdapat pengaruh nyata warna tepung kentang terhadap kualitas warna kuning kue pukis.

## 5. Aroma

Aroma adalah bau yang berasal dari makanan atau minuman. Aroma merupakan bau yang dapat dicium oleh indra penciuman manusia yang dikeluarkan oleh makanan yang memiliki daya tarik yang kuat dan membangkit selera. Herliani (2013) mengatakan bahwa pemakaian bahan yang berkualitas menentukan aroma makanan yang dihasilkan. Aroma kue pukis yang sama setiap perlakuan didapatkan dari penggunaan vanili yang sama setiap perlakuan. Hasil Analisis Varian (ANOVA) penelitian dapat disimpulkan bahwa  $F_{hitung} < F_{tabel}$  dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  diterima sehingga tidak terdapat pengaruh nyata tepung kentang terhadap kualitas aroma harum kue pukis.

## 6. Tekstur Lembut

Tekstur merupakan faktor penting yang menentukan kualitas suatu makanan. Tekstur pada makanan merupakan tekanan yang diraba dengan tangan dan dirasakan oleh mulut saat pengunyah, menggigit dan menelan makanan. Menurut Moeliono (dalam Febriani, 2018) "Tekstur adalah kondisi makanan yang dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembutan, kerapuhan, kekerasan, kelembapan, dan kekenyalan dari segi makanan tersebut". Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa  $F_{hitung} > F_{tabel}$  pada taraf 5% dengan demikian hipotesis penelitian  $H_a$  diterima sehingga terdapat pengaruh nyata tepung kentang terhadap kualitas tekstur lembut kue pukis. Perbedaan kualitas tekstur lembut kue pukis yang disebabkan jumlah tepung kentang yang digunakan berbeda setiap perlakuan semakin banyak tepung kentang yang digunakan semakin kurang lembut yang dihasilkan.

## 7. Tekstur Berpori

Tekstur dapat menjadi acuan dalam menentukan baik atau tidaknya suatu makanan, karena makanan yang sudah kehilangan tekstur aslinya dapat dikatakan sudah lama. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa  $F_{hitung} > F_{tabel}$  pada taraf 5% dengan demikian hipotesis penelitian  $H_a$  diterima sehingga terdapat pengaruh nyata tepung kentang terhadap kualitas tekstur lembut kue pukis. Perbedaan kualitas tekstur berpori kue pukis yang disebabkan jumlah tepung kentang yang digunakan berbeda setiap perlakuan. Semakin banyak tepung kentang yang digunakan semakin kurang berpori yang dihasilkan. Tekstur makanan termasuk faktor yang akan mempengaruhi mutu dari suatu makanan. Menurut Moeliono (dalam Febriani, 2018) "Tekstur adalah kondisi makanan yang dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembutan, kerapuhan, kekerasan, kelembapan, dan kekenyalan dari segi makanan tersebut". Kue pukis memiliki tekstur berpori diperoleh dari ragi dan baking powder yang digunakan.

## 8. Rasa

Rasa adalah faktor terpenting setelah penampilan produk untuk menarik perhatian konsumen. Rasa merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam menemukan kepuasan bagi penerima makanan. Komponen-komponen yang berperan utama dalam menentukan rasa makanan adalah bahan yang digunakan. Merisa Marlis (2017) "Rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap seseorang dalam menilai cita rasa suatu makanan". Hasil Analisis Varian (ANOVA) penelitian dapat disimpulkan bahwa  $F_{hitung} < F_{tabel}$  dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  diterima sehingga tidak terdapat pengaruh nyata tepung kentang terhadap kualitas aroma harum kue pukis.

## KESIMPULAN

Volume (mengembang) kue pukis pada penelitian ini adalah bervolume mengembang, bentuk (setengah lingkaran) dan berbentuk (rapi), berwarna (kuning), beraroma (harum), bertekstur (lembut) dan (berpori) serta memiliki rasa yang (manis). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas volume (mengembang), tekstur (lembut) dan tekstur (berpori) kue pukis dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (setengah lingkaran) dan (rapi), warna (kuning), aroma (harum) dan rasa (manis). Hasil uji kualitas kue pukis dengan substitusi tepung kentang terbaik yaitu pada perlakuan X1 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 20%. Saran dari kegiatan penelitian ini adalah pada saat sebelum proses pengolahan kue pukis sebaiknya memahami terlebih dahulu resep dan langkah-langkah yang akan dilakukan karena dengan menggunakan teknik yang benar dan sesuai standar maka hasil yang dicapai pun akan baik. Tepung kentang yang digunakan dalam pembuatan kue pukis sebaiknya menggunakan tepung yang halus agar mudah tercampur dengan bahan-bahan lainnya. Memasukkan adonan kue pukis kedalam cetakan harus dengan hati-hati supaya tidak berserakan, menggunakan gelas ukur dari adonan satu dengan adonan lainnya. Agar dapat menghasilkan warna yang baik harus menggunakan tepung terigu yang agak banyak. Semakin sedikit menggunakan tepung kentang maka semakin lembut kue pukis yang dihasilkan. Agar pukis mengembang dengan baik pada saat proses pemanggangan tidak boleh sering membuka tutup cetakannya.

---

**DAFTAR REFERENSI**

- Adjab Subarjo. 2007. *Manajemen pengolahan kue dan roti*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Anni Faridah. dkk. 2008. *Patiseri jilid 1,2,3*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Anni Faridah. 2018. *Teknologi Pangan. Padang*: Berkah Prima
- 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.
- Astawan, M. 2009. *Kentang Kanisius*. Jakarta
- Dewi, A. P., & Naryono, E. 2020. "Studi Literatur Pengaruh Lama Penyimpanan Garam Halus Beryodium Terhadap Kadar Yodium Secara Iodometri". *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 6(2), 484-490.
- Eko Hertanto, P. (2006). Pengaruh Varietas Buah Pisang dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Tepung Pisang Serta Aplikasi Tepung Pisang Campuran Pada Kue Pukis (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Fajriarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) terhadap Kualitas Cookies. Universitas Negeri Semarang. Semarang, 205.
- Faridah, A, Kasmita S, Yulastri A, dan Yusuf L. 2008. *Patiseri Jilid I dan Jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Felix Surya. 2014. "Substitusi terigu dengan tepung kentang terhadap sifat fisiokimia dan organoleptik muffin". Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Fidyatun, E., Rachmawati A., Lestari O., Handayani, P. 2011. Pukis "Bangga" (Bayam-Mangga) Untuk Mengatasi Anemia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 1(1): 20-24.
- Gusnita, Wiwik dan Zulfikar, Dikki. 2019. Utilization of Potato Flour in Making Pukis Cake. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Inayah, F. N. (2017). Uji Kadar Serat Dan Daya Terima Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) (Doctoral dissertation, STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta)
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami; Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Prasetyan, L dan Bahar, A. 2014. Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Wortel (*Daucus Carrota*) Terhadap Hasil Jadi Kue Pukis. *Jurnal Boga*. 3(1): 283-296.
- Prasetyan, Lukas. 2014. Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Wortel (*Daucus Carrota*) Terhadap Hasil Jadi Kue Pukis. *Jurnal Tata Boga Fakultas Teknik*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Holinesiti, R., & Isnaini, I. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 93-99.
- Sukiyaki, L. E., Gusnita, W., & Holinesiti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).
- Salim, A., Azni, I. N., & Giyatmi, G. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis. *Agritechnology*, 3(2), 87-99.
- Sutomo, B. 2012. *Rahasia Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar*. Nsbooks.
- Yeni Ismayeni. 2016. *Super Lengkap Sajian Roti Cake & Kue*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Zulfikar, D., & Gusnita, W. (2020). Utilization Of Potato Flour In Making Pukis Cake. In the 2nd International Conference on Culinary, Fashion, Beauty and Tourism (ICCFBT) 2019 (iccfbt. fpp.unp.ac.id)