

## Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*) Terhadap Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pukis

Seltiana<sup>1</sup>. Politeknik bosowa.  
Rafika Hayati<sup>2</sup>. Politeknik Bosowa.  
St. Hadijah<sup>3</sup>. Politeknik Bosowa.

**Abstrak** Bonggol pisang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif makanan pokok masyarakat di Indonesia karena memiliki presentase kandungan karbohidrat sebesar 66,2%. Salah satu varian pemanfaatan bonggol pisang adalah bonggol pisang menjadi tepung. Penelitian ini bertujuan mengolah tepung bonggol pisang kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*) sebagai substitusi terhadap tepung terigu dalam pembuatan kue pukis dan mengukur daya terima masyarakat terhadap aroma, rasa, tekstur, warna. Penelitian dilakukan dengan menggunakan 4 macam perlakuan dan 1 kontrol yaitu TT100 (Tepung terigu 100%), TBP10 (tepung bonggol pisang 10%, tepung terigu 90%), TBP20 (tepung bonggol pisang kepok 20%, tepung terigu 80%), TBP30 (tepung bonggol pisang kepok 30%, tepung terigu 70%), TBP40 (tepung bonggol pisang kepok 40%, tepung terigu 60%). Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif dengan teknik purposive sampling sebagai teknik pengambilan sampel. Hasil penelitian melalui uji hedonik adalah pada produk pukis dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna dengan kriteria sangat suka yaitu dengan perlakuan dengan penambahan tepung bonggol pisang 10% (TBP10) dan 20% (TBP20) dengan kriteria suka.

Kata Kunci: Tepung, bonggol pisang, pukis

**Abstract** banana hump has potential to developed as alternative for staple food In Indonesia because it contains 66,2% of carbohydrates. One of the utilization of banana hump is the manufacture of pisang hump flour. One of the utilization of banana hump as flour. The purpose of this study was to determine the flour of kepok banana hump substituted for wheat flour in making pukis and measure people's acceptability of the flavor, taste, texture and color. The research was conducted by replacing wheat flour with kepok banana hump flour uses 4 kinds of treatments and 1 control namely TT100 (wheat flour 100%), TBP 10 (flour of kepok banana hump 10%, wheat flour 90%), TBP 20 (flour of kepok banana hump 20%, wheat flour 80%), TBP30 (flour of kepok banana hump 30%, wheat flour 70%), TBP40 (flour of kepok banana hump 40%, wheat flour as much as 60%). The analysis data used in this research is descriptive statistics by using purposive sampling for sampling method. The results of this study indicate that the hedonic test of pukis products in terms of aroma, taste, texture and color with very fond criteria by the panelists was the addition of 10% (TT90TBP10) and 20% banana hump (TT80TBp20) with like criteria.

Kata Kunci: Flour, banana hump, pukis

<sup>1</sup>

<sup>2</sup> [Seltiana.perhotelan@gmail.com](mailto:Seltiana.perhotelan@gmail.com)

<sup>3</sup> [rafika.hayati@politeknikbosowa.ac.id](mailto:rafika.hayati@politeknikbosowa.ac.id)

[hadijah@politeknikbosowa.ac.id](mailto:hadijah@politeknikbosowa.ac.id)

## PENDAHULUAN

Kue adalah salah satu jenis makanan kecil yang dijadikan sebagai makanan penutup. Kue memiliki cita rasa yang manis, gurih dan asin. Kue dibuat dari adonan tepung, baik dari tepung beras, tepung sagu, tepung tapioka maupun tepung terigu (Kartika, 2017). Kue memiliki dua karakteristik yaitu kue kering dan kue basah. Menurut KBBI “Kue kering merupakan kue yang dipanggang atau dimasukkan ke dalam ruang berudara panas, serta kue yang tidak mengandung zat cair sehingga dapat disimpan lama sedangkan Kue basah merupakan kue yang dikukus yang mengandung zat cair sehingga tidak tahan lama untuk disimpan”. Pukis termasuk dalam kue basah yang berbahan dasar tepung terigu dengan campuran santan sehingga adonan kental.

Bonggol pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang berbentuk bulat dan besar. Berdasarkan komposisi kimia dalam bonggol pisang mengandung cukup banyak karbohidrat 66,2% dengan kadar air 20% untuk bonggol pisang basah (Rakhmawati,2019). Tujuan pengolahan bonggol pisang sebagai salah satu upaya pemanfaatan bahan yang tidak bernilai ekonomi menjadi bahan yang bernilai ekonomi dan juga merupakan sebagai sumber pangan. Pengolahan bonggol pisang akan meningkatkan daya guna bonggol pisang sebagai upaya sumber eksplorasi tepung baru serta mendukung ketersediaan pangan yang kaya akan serat (Saragih,2018). Kandungan gizi bonggol pisang yang cukup tinggi memungkinkan bonggol pisang untuk dijadikan sebagai alternatif yang cukup potensial seperti dapat dijadikan sayuran, keripik, dan abon bonggol pisang (Wulansari,2016). Melalui data yang diuraikan tersebut bonggol pisang memiliki potensi sebagai alternatif makanan utama sehingga dibutuhkan penelitian-penelitian untuk memaksimalkan potensi bonggol pisang sehingga dapat semakin dikenal oleh masyarakat. Penelitian ini menguraikan rumusan (a) Apakah tepung bonggol pisang kepok dapat disubstitusi terhadap tepung terigu dalam pembuatan kue pukis? (b) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap aroma, rasa, tekstur, warna pada kue pukis terhadap substitusi tepung bonggol pisang kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*)?

## TINJAUAN PUSTAKA

### State of Art

Penelitian terdahulu telah melakukan substitusi tepung bonggol pisang terhadap tingkat pengembangan dan daya terima donat. Tepung bonggol pisang dapat digunakan sebagai pensubstitusi dengan tepung terigu. Pembuatan donat dengan penambahan tepung bonggol pisang dibuat oleh Endhari Wahyu Pangesthi yang dilakukan di laboratorium ilmu bahan makanan

Universitas Muhammadiyah Surakarta pada bulan juli – agustus 2015. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pengembangan donat tidak dipengaruhi oleh substitusi tepung bonggol pisang. Donat dengan substitusi 2% yang paling banyak disukai oleh panelis.

### **Bonggol Pisang**

Pisang merupakan salah satu buah yang mudah tumbuh didaerah iklim tropis basah, lembab, dan panas dengan curah hujan optimal. Tanaman pisang merupakan tanaman yang buahnya untuk dimakan dan daunnya dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan. Tanaman pisang hanya berbuah sekali, setelah dipanen batang dan bonggol pisang ditebang (Wulansari,2016). Bonggol pisang adalah tanaman pisang berupa umbi batang (batang asli). Pemanfaatan bonggol pisang untuk pengambilan pati, kandungan pati dari bonggol pisang ini menyerupai pati tepung sagu dan pati tepung tapioka. Terdapat berbagai jenis bonggol pisang yang sesuai dengan jenis tanaman pisang, akan tetapi yang telah banyak dimanfaatkan sebagai tepung bonggol pisang sebelumnya adalah jenis bonggol pisang kepok dan jenis pisang kepok adalah jenis pisang yang dapat ditemukan di lokasi penelitian penulis. Tepung Bonggol Pisang

### **Tepung Bonggol Pisang**

Tepung bonggol pisang merupakan hasil dari olahan bonggol pisang yang diambil dari dalam tanah dengan melakukan berbagai proses seperti pemisahan dari serabut akar, selanjutnya pengupasan, pengirisan tipis-tipis, perendaman dengan tujuan untuk menghilangkan getah dari bonggol pisang , kemudian dikeringkan didalam oven pada suhu 80°C selama 4 jam untuk menurunkan kadar air dan dilakukan penggilingan sehingga menjadi tepung (Harahap,2016). Tepung bonggol pisang varietas terbaik diperoleh dari varietas kepok. Tepung bonggol pisang kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*) memberikan kualitas terbaik dengan kadar air yang lebih rendah dan kemampuan daya serap air tinggi (Gumay,2019).

**Tabel 1. Kandungan Tepung Bonggol Pisang**

<b>Zat Gizi</b>	<b>Komposisi</b>
Karbohidrat	79,16
Lemak	2,15
Protein	3,58

Sumber: Sembiring, 2017

### **Kue Pukis**

Pukis merupakan kue Indonesia. Pukis memiliki bentuk dan warna yang khas. Bagian atas kue pukis berwarna kuning dan bagian bawahnya berwarna kecoklatan. Kue pukis memiliki bentuk yang khas karena menggunakan cetakan khusus kue pukis. Proses pemanggangan dilakukan dengan cara menuangkan adonan pukis kedalam cetakan sebanyak  $\frac{3}{4}$  dari dasar cetakan. Kue pukis banyak disukai oleh masyarakat karena kue pukis memiliki rasa yang manis dan gurih sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Holidaya,2019).

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan bulan Agustus 2020 di Dusun pajjaiang, Desa Tukamasea, Kecamatan Bantimurung. Dengan melakukan substitusi tepung bonggol pisang kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*) terhadap tepung terigu dalam pembuatan pukis dilaksanakan di dapur rumah penulis dengan menggunakan fasilitas yang dimiliki oleh penulis. Penggunaan dapur rumah penulis sebagai lokasi pembuatan produk penelitian karena selama proses penelitian berlangsung pandemi Covid19 di wilayah lokasi penelitian yang mewajibkan mayoritas masyarakat untuk tetap berada di rumah.

### **Alat dan Bahan**

Pada penelitian ini, penulis menggunakan beberapa alat dalam proses pembuatan produk, dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Daftar Peralatan Pembuatan Pukis dari Tepung Bonggol Pisang

No	Nama Alat	Penjelasan
1.	Pisau	Untuk mengupas kulit bonggol pisang dan memotong-motong bonggol pisang
2.	Tray	Sebagai wadah untuk menjemur bonggol pisang
3.	Pengayakan	Untuk menyaring bonggol pisang untuk mendapatkan tepung bonggol pisang yang halus.
4.	Blender	Untuk menghaluskan bonggol pisang yang telah di keringkan
5.	Cetakan pukis	Untuk memberi bentuk pada pukis
6.	Spatula	Untuk mengaduk adonan pukis

7.	<i>Bowl</i>	Sebagai wadah untuk mencuci dan merendam bonggol pisang, Untuk tempat adonan pukis
8.	Timbangan	Untuk menimbang bahan-bahan seperti tepung, gula, margarin, tepung agar sesuai dengan takarannya.
9.	<i>Mixer</i>	Untuk mengaduk adonan.
10.	Kompor gas	Untuk memanggang pukis

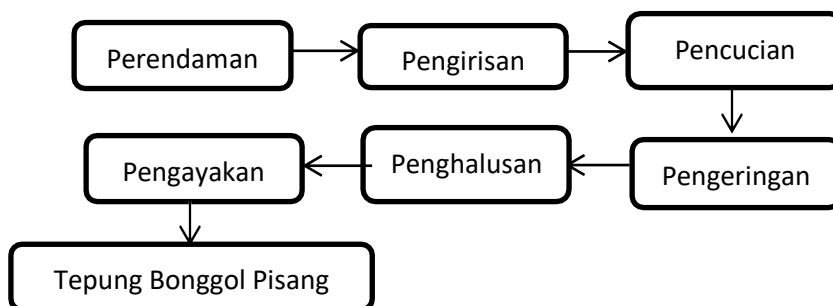
Sumber: Penulis, 2020

Adapun beberapa bahan yang digunakan oleh penulis dalam proses pembuatan pukis, antara lain:

- 1) 100 gr telur
- 2) 180 gr gula pasir
- 3) 300 gr tepung terigu
- 4) 300 ml santan
- 5) 75 gr margarin
- 6) 2,4 gr garam halus
- 7) 4,8 gr ragi instan
- 8) 75 gr kismis

### Uji Coba Pembuatan Produk

Berikut ini merupakan alur pembuatan tepung bonggol pisang berdasarkan alat dan bahan yang



telah disediakan (Saragih dkk. 2018):

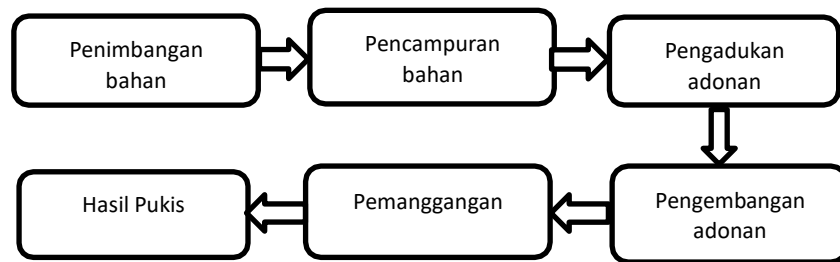
Gambar 1. Alur pembuatan Tepung Bonggol Pisang

Sumber: Penulis, 2020

- a) Perendaman bertujuan untuk menghilangkan getah. Perendaman dilakukan dengan

merendam bonggol pisang pada air bersih selama 2-3 menit.

- b) Pengirisan bertujuan untuk memperkecil ukuran bonggol pisang menjadi tipis untuk mempercepat proses pengeringan.
  - c) Pencucian bonggol pisang bertujuan untuk menghilangkan kotoran dari tanah.
  - d) Pengeringan bonggol pisang bertujuan untuk menghilangkan kadar air. Pengeringan dilakukan dengan menggunkan oven dengan suhu 80° C atau dijemur selama dua hari.
  - e) Penghalusan bertujuan untuk menghanururkan bonggol pisang yang 5telah dikeringkan. Penghalusan dilakukan dengan menggunakan blender.
  - f) Pengayakan bertujuan untuk mendapatkan tepung bonggol pisang yang halus.
- Berdasarkan percobaan yang dilakukan penulis, maka dapat diketahui bahwa proses pembuatan pukis dari tepung bonggol pisang yaitu sebagai berikut:



Gambar 3.2 Alur Pembuatan Pukis  
Sumber: Penulis, 2020

- a) Timbang tepung terigu, tepung bonggol pisang, gula pasir, ragi, garam, telur dan santan untuk pembuatan pukis.
- b) Campurkan telur dan gula pasir kemudian di kocok, kemudian tuangkan santan kedalam kedalam kocokan telur dan gula.
- c) Tambahkan tepung terigu yang telah dicampurkan dengan ragi kedalam adonan hingga adonan menjadi kental lalu tambahkan garam, aduk hingga merata
- d) diamkan adonan selama 30 menit, untuk proses pengembangan.
- e) Setelah adonan didiamkan, selanjutnya proses pemanggangan dengan menggunakan cetakan pukis.
- f) Pemanggangan dilakukan hingga menghasilkan pukis yang berwarna kekuningan pada bagian atas dan warna kecoklatan bagian luar pukis.

Perlakuan substitusi tepung bonggol pisang dalam pembuatan pukis dapat dilihat pada tabel 3 adalah sebagai berikut:

Tabel 3 Tabel perlakuan substitusi tepung bonggol pisang dalam pembuatan pukis.

Bahan	Kontrol TT 100%	Perlakuan 1 TT90% TBP10%	Perlakuan 2 TT 80% TBP 20%	Perlakuan 3 TT 70% TBP 30%	Perlakuan 4 TT60% TBP 40%
Tepung terigu	300 gr	270 gr	240 gr	210 gr	180gr
Tepung bonggol pisang kepok	-	30 gr	60 gr	90 gr	120 gr
Gula pasir	180 gr	180 gr	180 gr	180 gr	180 gr
Margarin	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
Telur	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Ragi	4,8 gr	4,8 gr	4,8 gr	4,8 gr	4,8 gr
Garam	2,4 gr	2,4 gr	2,4 gr	2,4 gr	2,4 gr
Santan	300 ml	300 ml	300 ml	300 ml	300 ml
Kismis	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr

Sumber: Peneliti, 2020

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa dalam substitusi tepung bonggol pisang menggunakan 1 kontrol dan empat perlakuan yaitu kontrol TT100 mendapatkan perlakuan tepung terigu 100%, perlakuan 1 TT90TBP10 mendapatkan perlakuan tepung terigu 90% dan tepung bonggol pisang 10%, perlakuan 2 TT80TBP20 mendapatkan perlakuan tepung terigu 80% dan tepung bonggol pisang 20%, perlakuan 3 TT70TBP30 mendapatkan perlakuan tepung terigu 70% dan tepung bonggol pisang 30%, perlakuan 4 TT60TBP40 mendapatkan perlakuan tepung terigu 60% dan tepung bonggol pisang 40%.

#### **Teknik Pengumpulan Data**

Penulis menggunakan penelitian kuantitatif, data yang diperoleh adalah data berupa angka yang merupakan hasil uji hedonik (uji kesukaan) panelis terhadap eksperimen pukis dari substitusi tepung bonggol pisang kepok. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pembagian angket kepada seluruh panelis dengan metode pemilihan sample menggunakan purposive sampling. dari RT 02, RW 03, Dusun pajjaiang, Desa Tukamasea, Kecamatan Bantimurung, Kabupaten Maros.kriteria pemilihan sample hanya dibatasi pada masyarakat dusun pajjaiang yang pernah makan kue pukis

Penentuan jumlah minimal sampel dihitung berdasarkan rumus hair dkk dalam prawira (2013) merekomendasikan jumlah sampel minimal adalah tergantung pada jumlah indikator dikali 5 sampai 10. Pada penelitian ini jumlah 4 indikator yang digunakan yaitu aroma, rasa, tekstur dan warna. Maka pada penelitian ini penulis akan melakukan penyebaran kuesioner dengan jumlah responden sebanyak 20 orang dengan rumus sebagai berikut:

$$5 \times 4 = 20$$

jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 20 orang yang diperoleh dari populasi masyarakat Dusun pajjaiang, Desa Tukamasea, Kecamatan Bantimurung, Kabupaten Maros.

### **Teknik Analisis Data**

Skala pengukuran yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah skala likert. Skala likert merupakan skala yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono,2016).

Tabel 4. Skala Likert

<b>Alternatif Jawaban</b>	<b>Skor</b>
Amat sangat suka	5
Sangat suka	4
Suka	3
Agak Suka	2
Tidak Suka	1

Sumber: Sugiyono, 2016

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistic deskriptif. Setelah nilai rata-rata ditemukan, Langkah selanjutnya yaitu pemberian nilai kriteria. Adapun kriteria penilaian yang dimaksud (Sugiyono, 2016) adalah sebagai berikut:

Tabel 5 Kriteria Penilaian

<b>Interval</b>	<b>Kriteria</b>
0,1 – 0,9	Digolongkan sangat tidak suka
1,0 – 1,9	Digolongkan tidak suka
2,0 – 2,9	Digolongkan agak Suka



Interval	Kriteria
3,0 – 3,9	Digolongkan Suka
4,0 – 4,9	Digolongkan Sangat suka

Sumber : Sugiyono, 2016

Setelah pemberian kriteria, langkah selanjutnya adalah menganalisis data dengan menggunakan statistik deskriptif. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan statistik deskriptif dengan bentuk penyajian data dalam bentuk tabel dan diagram batang agar memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

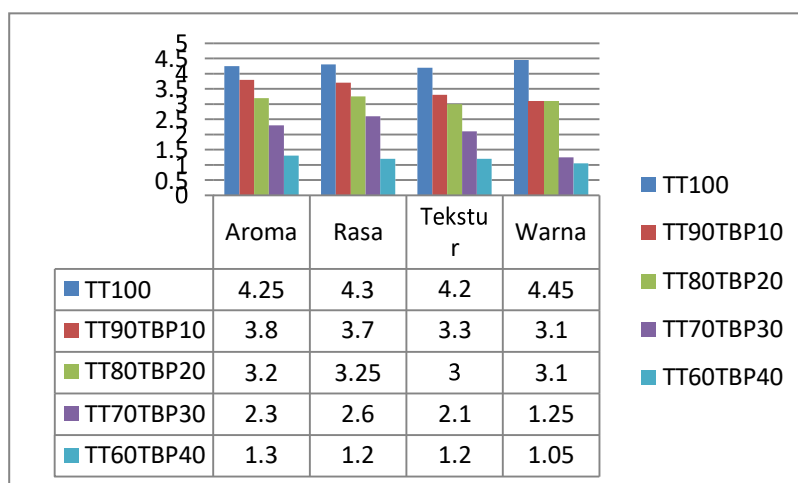
Tepung bonggol pisang dapat diolah menjadi beberapa proses pengolahan yaitu pencucian bonggol pisang dengan menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran tanah, setelah bersih bonggol pisang kemudian diiris tipis. Selanjutnya bonggol pisang yang telah diiris tipis kemudian direndam dengan air garam untuk menghilangkan getah. Pengirisan ini dilakukan untuk mempercepat proses pengeringan. Langkah selanjutnya yaitu proses penjemuran atau pengeringan. Bonggol pisang diiris tipis dan dijemur dibawah terik matahari, Pada saat musim kemarau terik matahari benar-benar optimal penjemuran bonggol pisang dapat dilakukan 2 hari. Setelah proses pengeringan, tahap selanjutnya yaitu proses penghalusan dengan menggunakan blender. Proses ini dilakukan agar bonggol pisang yang sudah dikeringkan tidak menjadi basah atau lembab kembali karena menyerap air dari udara. Selanjutnya yaitu pengayakan dengan pengayak 60 mesh sehingga dihasilkan tepung bonggol pisang yang halus untuk digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan pukis. Setelah mendapatkan tepung bonggol pisang, yang siap untuk diolah menjadi suatu produk yaitu pukis.

Pembuatan pukis pada perlakuan TT100, TT90TBP10, TT80TBP20, TT70TBP30, TT60TBP40, penulis menemukan perbedaan aroma, rasa, tekstur dan warna pada adonan. Adonan pada perlakuan TT100 memiliki warna kecoklatan dibagian bawahnya dan bagian atasnya berwarna kuning, Perlakuan TT90TBP10 memiliki warna kecoklatan pada bagian bawah dan bagian atasnya putih kecoklatan, perlakuan TT80TBP20 memiliki warna coklat susu karena dengan penambahan tepung bonggol pisang sebanyak 20%, perlakuan TT70TBP30 memiliki warna coklat tua dan TT60TBP40 memiliki warna yang lebih gelap dari pada TT70TBP30. Hal ini dikarenakan tepung bonggol memiliki warna coklat. Selain perbedaan warna, perbedaan terdapat juga pada tekstur adonan. Pada perlakuan TT60TBP40 memiliki tektur yang agak kasar hal ini dikarenakan pengaruh dari

penambahan tepung bonggol pisang.

Perlakuan TT60TBP40, memiliki perbedaan pada aroma, rasa, tekstur dan warna pada adonan. Adonan TT60TBP40 memiliki aroma dari tepung bonggol pisang dengan rasa yang pekat dengan tekstur yang kasar, agak keras dan warna coklat gelap dari adonan kontrol. Hal ini dikarenakan penambahan tepung bonggol pisang dengan jumlah yang cukup banyak akan menghasilkan warna yang lebih hitam serta adonan tidak mengembang dan menjadikan adonan tidak mudah terbentuk.

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian dengan nilai rata-rata yang berbeda. Berikut merupakan hasil penilaian panelis.



Gambar 3.3 Hasil rata-rata penilaian panelis  
Sumber: Hasil rekapitulasi penulis,2020

Berdasarkan grafik diatas, maka dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan nilai rata-rata pada setiap perlakuan pada aspek aroma, rasa, tekstur dan warna. Pada perlakuan TT90TBP10 dan TT80TBP20 menghasilkan pukis dengan aroma dan rasa masih menyerupai kontrol, tekstur lembut dengan warna yang sedikit berbeda dimana dengan penambahan bonggol pisang 10% menghasilkan warna putih kecoklatan, sedangkan untuk penambahan 20% menghasilkan warna pukis yang berwarna coklat susu. Pada perlakuan TT90TBP10 dan TT80TBP20 termasuk dengan kriteria suka, hal ini menunjukkan bahwa substitusi tepung bonggol pisang tidak berpengaruh pada aroma dan rasa sehingga masih bisa diterima oleh panelis. Pada perlakuan TT70TBP30 menghasilkan pukis dengan warna coklat dengan aroma yang sedikit menyengat dari tepung bonggol pisang dengan tekstur yang sedikit lembut. Pada perlakuan TT70TBP30 termasuk dengan kriteria agak suka, hal ini disebabkan karena penambahan bonggol pisang 30% yang menimbulkan

sedikit aroma dari tepung bonggol pisang. Pada perlakuan TT60TBP40 menghasilkan pukis dengan warna coklat yang lebih gelap dengan aroma dan rasa yang pekat dari tepung bonggol pisang serta tekstur yang tidak lembut dan agak keras. Pada perlakuan TT60TBP40 termasuk kriteria tidak suka, hal ini karena penambahan bonggol pisang 40%.

Pembuatan pukis dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan empat perlakuan, perlakuan yang paling bisa diterima masyarakat baik dari percobaan pertama, kedua, ketiga dan keempat adalah perlakuan TT90TBP10 dan TT80TBP20 mulai dari aspek aroma tidak beraroma bonggol pisang, rasa, tekstur lembut dan warna kecoklatan pada bagian bawah dan bagian atas warna coklat susu termasuk kriteria suka dari hasil penilaian panelis, Perlakuan yang tidak bisa diterima oleh masyarakat mulai dari percobaan pertama, kedua dan ketiga adalah perlakuan TT60TBP40 dengan kriteria tidak suka mulai dari aspek aroma, rasa, tekstur dan warna yang diberika oleh panelis. Hal ini disebabkan karena penambahan tepung bonggol pisang 40% mempengaruhi warna, aroma dan rasa tepung bonggol pisang yang pekat serta tekstur yang dihasilkan tidak lembut dan agak keras sehingga tidak disukai oleh panelis, pada adonan tepung bonggol pisang kepok tidak mengembang karena tidak memiliki kandungan gluten sehingga ketika penambahan ragi dalam adonan tidak dapat bekerja (mengembang).

Semakin banyak penambahan tepung bonggol pisang dalam melakukan substitusi akan berpengaruh terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna kue pukis. Kandungan air dalam tepung bonggol pisang kepok sebanyak 0,99% karena kurangnya cairan dalam tepung tersebut menyebabkan adonan tidak bisa dibentuk serta tekstur mudah hancur (Saputra, Made Wira Lega dkk, 2019).

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian substitusi tepung bonggol pisang kepok terhadap tepung terigu dalam pembuatan pukis dengan melakukan tiga kali uji hedonik, maka penulis dapat menarik kesimpulan antara lain Proses pembuatan tepung bonggol pisang pertama kita lakukan pembersihan boggol pisang, kemudian pengirisan, kemudian perendaman bonggol pisang, selanjutnya pengringan bonggol pisang, jika bonggol pisang sudah kering selanjutnya yaitu penggilingan, kemudian pengayakan untuk mendapatkan tepung bonggol pisang. Proses pembuatan pukis dari tepung bonggol pisang dilakukan dengan cara mencampur tepung dengan ragi, selanjutnya pencampuran bahan (gula pasir dan telur) kemudian dikocok hingga mengembang, setelah mengembang tuangkan santan dan tambahkan tepung terigu, tutup dan biarkan mengembang selama 30 menit. Selanjutnya yaitu proses pemanggangan dengan

menggunakan cetakan pukis, dipanggang diatas api sedang sampai mengembang dan berwarna kuning kecoklatan pada permukaan kemudian angkat pukis. Perlakuan yang disukai oleh panelis yaitu dengan penambahan 10% dan 20 % tepung bonggol pisang, sedangkan perlakuan yang tidak disukai oleh panelis yaitu penambahan 40% tepung bonggol pisang.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Gumay, M. B. (2019). Substitusi Tepung Bonggol Pisang Dengan Tepung Terigu Pada pembuatan cookies. *Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang*.
- Harahap, A. D. (2016). Pengaruh Substitusi Penambahan Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Bolu Kukus . *KTI. Program Studi D-III Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes medan, Lubuk Pakam*.
- Holidya, N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Kue pukis. *e-Journal Tata Boga Volume 8 No.3, 439-447*.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Retrieved from <https:kbbi.web.id/kue.html>.
- Kartika, E. (2017). *Kue Tradisional Jangan Dilupakan*. Retrieved from <https://bobo.grid.id/amp/08677439/kue-tradisional-jangan-dilupakan>.
- Prawira, A. (2013). *Hubungan Antara Motivasi Belajar dan Disiplin Belajar Siswa SMA Dengan prestasi Belajar Ekonomi Siswa SMA Negeri 1 Wonogiri Tahun Ajaran 2008/2009* . Skripsi S1 FPTK IKIP Yogyakarta.
- Rakhmawati. (2019). Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan. *Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura*.
- Saputra, d. (2019). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana) Menjadi Choco cookies. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan kesejahteraan keluarga volume 10, Nomor 3, 201*.
- Saragih, d. (2018). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca Linn) Sebagai Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan pangan. *Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman Samarinda*.
- Sembiring, s. (2017). Penggunaan Tepung Bonggol Pisang Kepok Hasil Permentasi Dengan Saccharomyces Cerevisiae dan Aspergillus Niger Sebagai Pakan dan Implikasinya Terhadap Kecernaan Nutrien. *Universitas Briwijaya, [Http://repository.ub.ac.id/953](http://repository.ub.ac.id/953)*.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.

Wulansari, W. (2018). Analisis Pengaruh Variasi komposisi Pati Bonggol Pisang, Antioksidan Jahe dan Gliserol Terhadap Kadar Abu, Tingkat Pengembangan, dan Daya Terima masyarakat. *Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*.