



# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 1, Number 2, 2022

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

---

## EXPERIMENT OF PROCESSING JACKFRUIT BEAN FLOUR IN MAKING PUKIS CAKE

\*Yuliana Corlina<sup>1</sup>, Saryani<sup>2</sup>, Fian Damasdino<sup>3</sup>

<sup>1,3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: corlinayuliana@gmail.com

\*(author corespondensi)

---

### ABSTRACT

The purpose of this research is actually to test whether jackfruit seed flour is worthy of being an additive or a substitute ingredient in making pukis cakes in terms of color, texture, taste, and aroma when compared to flourbased pukis cakes. This research is an experimental quantitative research where the data analysis method used is sensory test and hedonic test. The results of the sensory test color indicator using 50% wheat flour & 50% jackfruit seed flour (percent preference test score 2.93 = 88% like), based on texture indicators (percent preference test score 3.03 = 91% like), based on taste indicators (percent liking test score 3.1 = 93% like), based on the aroma indicator (percent liking test score 3.03 = 91% like). The results of the research on the use of 100% jackfruit seed flour in making pukis cake on color indicators using sensory tests (percent preference test score 2.73 = 82% likes), based on texture indicators using sensory tests on pukis cakes 100% jackfruit seed flour (percent preference test scores 2.9 = 87% likes), the taste indicator uses a sensory test on pukis cake 100% jackfruit seed flour (percent preference test score 3 = 90% likes), and the aroma indicator uses a sensory test on pukis cake 100% jackfruit seed flour (percent preference test score 2.96=89% like).

**Keyword:** jackfruit seed flour, pukis cake, levels of pleasure

---

### INTRODUCTION

Potensi biji nangka (*Arthocarpus heterophilus lamk*) yang besar belum dieksploitasi secara optimal. Sangat rendahnya pemanfaatan biji nangka dalam bidang pangan hanya sebatas sekitar 10% disebabkan oleh kurangnya minat masyarakat dalam pengolahan biji nangka. Kandungan di dalam 100 gr biji nangka antara lain lemak (0,1 gr), vitamin B1 (0,2 mg), vitamin C (10 mg), dan air (57,7 gr). Biji nangka merupakan sumber karbohidrat (36,7 g/100 g), protein (4,2 g/100 g), dan energi (165 kkal/100 g), sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Biji nangka juga merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral per 100 gram biji nangka adalah fosfor (200 mg), kalsium (33 mg), dan besi (1,0 mg). Selain dapat dimakan dalam bentuk utuh, biji nangka juga dapat diolah menjadi tepung. Selanjutnya dari tepungnya dapat dihasilkan berbagai makanan olahan (Dini Nuris Nuraini, 2011: 191).

Menurut Agung Setiawan, (2013:46) tumbuhan nangka berumah satu (monoecious), perbungaan muncul pada ketiak daun pada pucuk yang pendek dan khusus, yang tumbuh pada sisi batang atau cabang tua. Bunga nangka disebut babal. Pohon nangka umumnya berukuran sedang sampai sekitar 20 meter tingginya, walaupun ada yang mencapai 30 meter. Batang bulat lonjong sampai berdiameter sekitar 1 meter. Seluruh bagian tumbuhan mengeluarkan getah putih pekat apabila dilukai.

Biji nangka merupakan hasil sampingan dari buah nangka sehingga tidak pernah mendapat perhatian khusus dalam penggunaannya. Nangka adalah jenis tanaman tropis yang banyak tumbuh di Indonesia dan buah nangka memiliki nama latin yaitu *Artocarpus heterophyllus* lamk dengan kandungan karbohidrat, kalori, dan protein. Masyarakat Indonesia gemar mengkonsumsi buah nangka untuk dijadikan suatu hidangan makanan seperti gudeg, keripik nangka, dan sayur nangka dengan memanfaatkan dagingnya. Nangka juga digunakan sebagai pengharum es krim dan minuman, dijadikan madu nangka konsentrat atau tepung. Biji nangka dikenal sebagai “beton” dapat direbus dan dimakan sebagai sumber karbohidrat tambahan (Agung Setiawan, 2013:47).

Biji nangka kurang dimanfaatkan masyarakat Indonesia sehingga menjadi limbah yang sebenarnya dapat dimanfaatkan sebagai tepung yang dapat diolah menjadi sebuah hidangan makanan yang berbahan dasar tepung. Biji nangka dapat diolah menjadi tepung terigu dengan proses perebusan, pengeringan, dan penggilingan sampai halus dan memiliki tekstur kering seperti tepung terigu. Peneliti berinovasi untuk menggantikan bahan utama yaitu dari tepung terigu menjadi tepung biji nangka dalam pembuatan kue tradisional adalah kue pukis.

Menurut Marwanti, (2000:112) makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun-temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Kue pukis adalah kue tradisional Indonesia yang memiliki bentuk dan warna yang khas. Kue pukis memiliki bentuk yang khas karena menggunakan cetakan khusus kue pukis saat proses pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan dengan cara menuangkan adonan kue pukis sebanyak  $\frac{3}{4}$  dari dasar cetakan. Adonan kue pukis digolongkan ke dalam jenis adonan kental beragi. Penggunaan ragi bertujuan untuk membantu proses fermentasi pada tahap pembuatan adonan kue pukis.

Kue pukis dapat ditemukan dimana saja. Kue khas Indonesia ini terbuat dari adonan telur, gula pasir, tepung terigu, ragi dan santan. Hampir di seluruh kota di Indonesia dapat dengan mudah ditemukan kue pukis dengan rasa dan bahan yang beraneka ragam. Mulai dari anak-anak hingga orang dewasa banyak yang menyukai kue pukis ini. Beberapa penjual kue pukis juga mulai mencoba mengkolaborasi bahan-bahan original dengan bahan-bahan tambahan modern, seperti taburan coklat, keju, stroberi, dan bahan-bahan menarik lainnya, untuk dapat memenuhi keinginan para penggemar kue pukis agar tetap tidak bosan.

Menurut Suprapti Lies, (2004:24) pembuatan tepung biji nangka juga merupakan suatu usaha penyimpanan biji nangka agar lebih tahan lama karena buah nangka merupakan buah musiman yang banyak berbuah pada bulan Agustus-November, pada bulan lain sulit ditemukan. Biji Nangka yang merupakan limbah yang belum dimanfaatkan secara optimal dapat dimanfaatkan menjadi tepung dengan cara perebusan, pengeringan, dan penggilingan. Upaya pemanfaatan biji nangka sebagai bahan baku pembuatan tepung diharapkan dapat membantu memperkenalkan produk lokal, sehingga biji nangka dapat dimanfaatkan sebagai tepung yang berfungsi untuk bahan dasar olahan makanan kue pukis. Dibanding tepung terigu biasa, tepung biji nangka mempunyai keunggulan karena kandungan gizi yang meliputi protein, serat, dan karbohidratnya terbilang cukup tinggi.

## LITERATURE REVIEW (OPTIONAL)

### Tepung Biji Nangka

Menurut Dini Nuris Nuraini, (2011:192) Tepung biji nangka digunakan sebagai bahan baku industri makanan (bahan makan campuran). Awalnya biji-biji nangka tersebut dijemur terlebih dahulu, untuk meminimalisasi kadar air didalamnya, baru setelah itu kulit biji nangka itu dikuliti dan kemudian daging biji nangka itu dihaluskan ke dalam mesin penggiling. Selain itu pemakaian tepung biji nangka ini terhitung cukup hemat karena terbuat dari bahan limbah yang murah. Teknologi pembuatan tepung merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), dibentuk, diperkaya zat gizi, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

### Pukis

Menurut Siti Mariatin, (2014:27) pukis merupakan sebuah kue khas Indonesia. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis adalah tepung terigu, telur, gula, ragi, susu kental manis, dan santan. Kue pukis ini merupakan salah satu jenis kudapan yang berasal dari Kabupaten Banyumas di Jawa Tengah. Kue pukis memiliki bentuk dan warna khas, yang mana bagian atas kue pukisnya berwarna kuning dan bagian bawah kue nya kecoklatan. Pukis juga mudah didapatkan di toko-toko kue maupun penjual kaki lima di Indonesia. Kue pukis ini jarang disajikan pada pesta-pesta

## METHOD

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif eksperimen. Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui atau menguji apakah tepung biji nangka bisa digunakan sebagai bahan tambahan atau substitusi dalam pembuatan kue pukis yang dinilai dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma. Penelitian ini dilakukan di kampus STP AMPTA Yogyakarta dengan populasi yang digunakan oleh peneliti adalah seluruh mahasiswa dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta

sebanyak 209 orang dari jurusan program studi pengelolaan perhotelan angkatan 2018 yang sedang melakukan kuliah tatap muka/bimbingan skripsi dikampus.

Menurut Cohen, et.al, (2007:101) semakin besar sampel dari besarnya populasi yang ada adalah semakin baik, peneliti akan menggunakan sampel sebanyak 30 orang mahasiswa dan mahasiswi di STP AMPTA Yogyakarta dengan kriteria usia 20-25 tahun dengan beberapa pertimbangan diantaranya : sampel yang dipilih nantinya yang dianggap paling memenuhi syarat untuk dijadikan objek penelitian. Mampu memberikan penilaian, tanggapan dan mengetahui karakteristik kue pukis dari segi warna, tekstur, rasa dan aroma. Expert dalam penelitian ini adalah chef atau dosen dari STP AMPTA Yogyakarta dan seseorang yang ahli dalam membuat kue pukis, karena chef atau dosen dan seseorang yang ahli dalam membuat kue pukis lebih memahami karakteristik yang dimiliki oleh kue pukis, sehingga dapat memberikan penilaian yang sesuai untuk eksperimen kue pukis tepung biji nangka. Sasaran riset ini adalah untuk mengetahui atau menguji apakah tepung biji nangka bisa digunakan sebagai bahan tambahan atau substitusi dalam pembuatan kue pukis dengan indikator warna, tekstur, rasa dan aroma. Metode pengumpulan data dengan eksperimen, kuisioner, dan wawancara. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan uji inderawi dan uji hedonik.

## RESULTS AND DISCUSSION

Kue pukis biasanya terbuat dari bahan utama berupa tepung terigu, telur, gula pasir, ragi, santan kara, air dan margarine. Dalam penelitian kali ini, peneliti membuat olahan kue pukis menggunakan tepung biji nangka sebagai bahan tambahan dan bahan pengganti dengan melakukan percobaan sebanyak tiga kali dengan tiga perbandingan untuk mengetahui resep mana yang baik digunakan untuk kue pukis yang mana dengan tujuan dengan adanya bahan tambahan tepung biji nangka atau pengganti bisa mengubah dari segi warna lebih menarik, tekstur lebih baik, memperenak rasa, dan memperwangi aroma. Pada penelitian ini peneliti juga menggunakan kue pukis berbahan dasar tepung terigu, tetapi sasaran utama riset yaitu untuk menguji bahan tambahan atau pengganti dalam pembuatan kue pukis. Dan pada percobaan terakhir yaitu ketiga resep dapat digunakan, berikut resep kue pukis beserta langkah pembuatan yang sama dengan tiga perbandingan dan komposisi bahan yang berbeda :

Tabel 1. Kue Pukis 100% Tepung Terigu  
Resep Kue Pukis 100% Tepung Terigu

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Terigu	120 gr
2	Tepung Biji Nangka	-
3	Telur	2 btr
4	Gula Pasir	60 gr
5	Ragi	1 sdt
6	Santan Kara	65 ml
7	Air	100 ml
8	<i>Margarine</i>	1 sdm
9	SKM	2 Sdm

Tabel 2. Kue Pukis 50% Tepung Terigu & 50% Tepung Biji Nangka  
Resep Kue Pukis 50% Tepung Terigu & 50% Tepung Biji Nangka

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Terigu	60 gr
2	Tepung Biji Nangka	60 gr
3	Telur	2 btr
4	Gula Pasir	60 gr
5	Ragi	1 sdt
6	Santan Kara	65 ml
7	Air	100 ml
8	<i>Margarine</i>	1 sdm
9	SKM	2 sdm

Tabel 3. Kue Pukis 100% Tepung Biji Nangka  
Resep Kue Pukis 100% Tepung Biji Nangka

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Terigu	-
2	Tepung Biji Nangka	120 gr
3	Telur	2 btr
4	Gula Pasir	60 gr
5	Ragi	1 sdt
6	Santan Kara	65 ml
7	Air	100 ml
8	<i>Margarine</i>	1 sdm
9	SKM	2 sdm

Dari ketiga tabel resep percobaan kue pukis diatas menunjukkan bahwa bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis pada dasarnya sama, hanya saja pada komposisi tepung yang digunakan memiliki jumlah berbeda tetapi cara membuatnya sama yaitu sebagai berikut :

Tabel 4. Perbandingan Komposisi

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung terigu	100%
2	Tepung terigu & Tepung biji nangka	50% & 50%
3	Tepung biji nangka	100%

Cara membuat antara lain : mempersiapkan alat yang akan digunakan, menimbang bahan-bahan sesuai resep, mencampurkan ragi dengan air yang hangat kemudian mendinginkan ragi sampai mengembang, mambahkan telur dan gula kemudian di mixer sampai mengembang, menghangatkan santan, air, SKM, margarine kemudian mencampurkan sampai merata, menambahkan tepung kedalam adonan telur dan gula yang sudah di mixer dan mencampurkan adonan sampai merata, menambahkan ragi yang sudah mengembang, santan, SKM, dan margarine yang sudah dihangatkan kedalam adonan dan mencampurkan sampai merata, kemudian menyaring adonan yang sudah jadi agar tidak ada yang menggumpal setelah itu mendinginkan adonan selama 1 jam atau sampai mengembang, setelah adonan mengembang dan memanaskan cetakan yang sudah diolesi margarine

kemudian cetak adonan kedalam loyang cetakan, Memasak adonan sekitar 10 sampai 15 menit, Setelah matang dan mendinginkan kue pukis kemudian sajikan.

Berikut hasil olahan dari tiga perbandingan :



Gambar 1. Perbandingan Tampilan

Indikator yang digunakan adalah warna, tekstur, rasa dan aroma. Karakteristik responden merupakan latar belakang yang dimiliki oleh responden sendiri untuk mengetahui keragaman panelis berdasarkan jenis kelamin dan jurusan prodi. Pada penelitian ini peneliti mengambil populasi mahasiswa di STP AMPTA Yogyakarta sebanyak 30 orang responden yang dapat dideskripsikan berdasarkan karakteristik jenis kelamin sebagai berikut :

Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase
Laki-laki	16	53%
Wanita	14	47%
Jumlah	30	100%

Berdasarkan tabel data diatas dapat dianalisa bahwa peneliti tidak membedakan gender, hanya kebetulan saja bahwa laki-laki lebih banyak dari wanita.

### **Karakteristik Responden**

Pada penelitian ini peneliti mengambil populasi mahasiswa di STP AMPTA Yogyakarta sebanyak 30 orang responden dari jurusan program studi pengelolaan perhotelan angkatan 2018 yang sedang melakukan kuliah tatap muka/bimbingan skripsi dikampus. Karena responden dengan jurusan prodi pengelolaan perhotelan yang mempunyai kemampuan dan terbiasa dengan makanan sehingga peneliti mengambil 30 responden secara khusus/special dari jurusan prodi pengelolaan perhotelan meskipun pada prodi perhotelan juga terbiasa dengan makanan-makanan.

Hasil riset ini untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap kue pukis tepung biji nangka, jumlah sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah dua sampel, yaitu kue pukis tepung terigu 50% & 50% tepung biji nangka dan 100% tepung biji nangka yang dihasilkan berdasarkan resep standar yang telah ditetapkan. Data dikumpulkan dengan menyebarkan kuesioner dan sampel kue pukis tepung biji nangka secara langsung kepada responden berjumlah 30 orang mahasiswa di STP AMPTA Yogyakarta. Kuesioner penelitian ini memiliki empat indikator penilaian, di antaranya aspek warna, tekstur rasa, dan aroma serta empat kriteria penilaian, yaitu sangat tidak setuju, tidak setuju, setuju dan sangat setuju dengan rentang skor penilaian 1-4 yang dimulai dari skor terendah (1) hingga skor tertinggi (4). Setelah diperoleh data hasil kuesioner penelitian berdasarkan indikator penilaian, selanjutnya peneliti akan mengelompokkan masing-masing skor dari responden untuk mengetahui jumlah panelis pada setiap rentang skor penilaian 1-4. Berikut pengelompokan skor penilaian :

Tabel 6. Pengelompokan Skor Penilaian

Indikator		Skor Penilaian			
		4	3	2	1
Warna	100% TT	15	14	1	0
	50% TT & 50% TBN	3	22	5	0
	100% TBN	3	17	9	1
Tekstur	100% TT	9	21	0	0
	50% TT & 50% TBN	4	23	3	0
	100% TBN	4	19	7	0
Rasa	100% TT	10	19	1	0
	50% TT & 50% TBN	6	21	3	0
	100% TBN	6	18	6	0
Aroma	100% TT	12	16	2	0
	50% TT & 50% TBN	5	21	4	0
	100% TBN	5	19	6	0

Analisa data dilakukan dengan uji hedonik atau uji kesukaan dari data hasil kuesioner menggunakan bantuan program *Microsoft Excel*. Berikut analisa-analisa dari empat segi indikator antara lain yaitu:

#### Indikator Warna

Tabel data indikator warna menunjukkan bahwa: kue pukis 100% tepung terigu mendapatkan jumlah tertinggi dan terbanyak yang menyukainya yaitu memiliki rerata 3,46 dengan 104% kriteria sangat suka. Hal ini karena anak-anak dan masyarakat lainnya sudah terbiasa dengan kue pukis yang menggunakan bahan dasar tepung terigu.

Kue pukis 100% tepung terigu mempunyai warna yang khas yaitu warna kuning cerah seperti kue pukis pada umumnya meskipun terdapat 1 responden pada indikator warna yang memilih tidak suka yaitu dengan skor 2 disebabkan karena responden tidak menyukai warna kuning yang cerah. Sedangkan dari segi warna kue pukis 50% tepung terigu & 50% tepung biji nangka terdapat 5 orang responden yang memilih skor tidak suka yaitu dengan skor 2, disebabkan karena kue pukis 50% tepung terigu & 50% tepung biji nangka memiliki hasil warna yang kuning pucat dan warna ini kurang menarik bagi responden.

Kue pukis 100% tepung biji nangka terdapat 1 responden yang memilih skor 1 pada indikator warna dan pada skor 2 (tidak suka) yang memilih sebanyak 9 orang responden yang disebabkan karena hasil dari kue pukis 100% tepung biji nangka mempunyai warna coklat terang. Warna ini paling berbeda dengan kue pukis pada umumnya karena dari sebuah panca indera penglihatan manusia yaitu warna adalah orang suka, biasanya karakter orang melihat makanan itu dari segi warna yang menarik atau tidak.

### **Indikator Tekstur**

Indikator tekstur diatas menunjukkan bahwa kue pukis 100% tepung terigu mendapatkan jumlah tertinggi dan terbanyak yang menyukainya yaitu memiliki rerata 3,3 dengan 99% kriteria sangat suka. Hal ini karena tekstur yang dihasilkan dari kue pukis 100% tepung terigu mempunyai tekstur yang halus ketika diraba dan ditekan.

Untuk tekstur kue pukis 50% tepung terigu & 50% tepung biji nangka terdapat 3 orang responden yang memilih skor tidak suka yaitu dengan skor 2 disebabkan karena masyarakat menyukai kue pukis yang teksturnya lembut. kemudian untuk kue pukis 100% tepung biji nangka terdapat 7 orang responden yang memilih skor 2 pada indikator tekstur hal ini disebabkan karena hasil dari kue pukis 100% tepung biji nangka mempunyai tekstur yang berpasir dan mudah hancur ketika dimakan karena tidak mempunyai kandungan gluten.

### **Indikator Rasa**

Indikator rasa diatas menunjukkan bahwa kue pukis 100% tepung terigu mendapatkan jumlah tertinggi dan terbanyak yang menyukainya yaitu memiliki rerata 3,3 dengan 99% kriteria sangat suka

Hal ini karena rasa yang dihasilkan dari kue pukis 100% tepung terigu mempunyai rasa yang sama seperti kue pukis pada umumnya namun ada 1 responden yang memilih skor tidak suka yaitu dengan skor 2 hal ini disebabkan karena responden tidak menyukai rasa yang manis.

Untuk rasa kue pukis 50% tepung terigu & 50% tepung biji nangka terdapat 3 orang responden yang memilih skor tidak suka yaitu dengan skor 2 disebabkan karena adanya pengaruh bahan tambahan 50% tepung biji nangka membuat rasanya lebih sedikit pahit, kemudian untuk kue pukis 100% tepung biji nangka terdapat 6 orang responden yang memilih skor 2 pada indikator rasa. Hal ini disebabkan karena masyarakat belum terbiasa dengan kue pukis berbahan dasar 100% tepung biji nangka.

### **Indikator Aroma**

pada indikator aroma menunjukkan bahwa kue pukis 100% tepung terigu mendapatkan jumlah tertinggi dan terbanyak yang menyukainya yaitu memiliki rerata 3,33 dengan 100% kriteria sangat suka. Hal ini karena aroma yang dihasilkan dari kue pukis 100% tepung terigu memiliki aroma standart sama seperti kue pukis pada umumnya namun ada 2 responden yang memilih skor tidak suka yaitu dengan skor 2 hal ini disebabkan karena sebagian responden tidak menyukai adanya aroma telur pada kue pukis 100% tepung terigu.



Untuk aroma kue pukis 50% tepung terigu & 50% tepung biji nangka terdapat 4 orang responden yang memilih skor tidak suka yaitu dengan skor 2 disebabkan karena adanya bau dari tepung biji nangka itu sendiri yang kurang sedap. Kemudian untuk kue pukis 100% tepung biji nangka terdapat 6 orang responden yang memilih skor 2 pada indikator aroma hal ini disebabkan karena adanya aroma sedikit pahit khas tepung biji nangka.

Berikut data hasil uji hedonik kue pukis tepung biji nangka indikator warna, tekstur, rasa dan aroma :

Tabel 7. Data Hasil Uji Hedonik Kue Pukis Tepung Biji Nangka Indikator Warna, Tekstur, Rasa, dan Aroma

	Indikator	Uji kesukaan
Warna	100% Tepung Terigu	3.46 (104 %) Sangat Suka
	50% Tepung Terigu & 50% Tepung Biji Nangka	2.93 (88%) Suka
	100% Tepung Biji Nangka	2.73 (82%) Suka
Tekstur	100% Tepung Terigu	3.3 (99%) Sangat Suka
	50% Tepung Terigu & 50% Tepung Biji Nangka	3.03 (91%) Suka
	100% Tepung Biji Nangka	2.9 (87%) Suka
Rasa	100% Tepung Terigu	3.3 (99%) Sangat Suka
	50% Tepung Terigu & 50% Tepung Biji Nangka	3.1 (93%) Suka
	100% Tepung Biji Nangka	3 (90%) Suka
Aroma	100% Tepung Terigu	3.33 (100%) Sangat Suka
	50% Tepung Terigu & 50% Tepung Biji Nangka	3.03 (91%) Suka
	100% Tepung Biji Nangka	2.96 (89%) Suka

## KESIMPULAN

Dari semua data yang sudah ada dapat di analisa bahwa tujuan dari eksperimen ini adalah untuk menguji apakah tepung biji nangka layak menjadi sebuah bahan tambahan atau bahan substitusi dalam pembuatan kue pukis. Dari hasil data yang ada menyatakan bahwa tepung biji nangka sulit jika digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue pukis tetapi jika sebagai bahan tambahan bisa karena meskipun tepung biji nangka tidak memiliki kandungan gluten tetapi tepung biji nangka mempunyai nilai gizi yang bisa terbilang tinggi dengan sumber karbohidrat, protein, fosfor, kalsium, vitamin, besi, lemak dan energi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial.

Prinsip eksperimen yang sebenarnya adalah bukan untuk coba-coba dan bukan karena banyak tepung biji nangka yang tidak diolah secara optimal tetapi untuk mencari dan menguji bahan-bahan yang selama ini tidak pernah digunakan, sehingga apakah tepung biji nangka bisa dijadikan sebagai bahan substitusi atau bahan tambahan dalam pembuatan kue pukis yang ketika bahan itu dicampurkan bisa mengubah rasa lebih baik atau dengan tambahan sekian persen tepung biji nangka bisa mengubah tekstur, memperenak rasa, mempercantik warna, dan memperwangi aroma, serta baik untuk pencernaan, jadi itulah yang menjadi alasan peneliti melakukan riset eksperimen.

Agar kue pukis berbahan tambahan bisa lebih disukai/diterima masyarakat lagi untuk riset selanjutnya bisa dilakukan dengan menambahkan perasan air buah nangka yang diblender sehingga bisa lebih memperenak rasa, mengubah aroma, mempercantik warna kemudian untuk teksturnya kue pukis dengan menggunakan bahan tambahan sudah baik dan berpori. Peneliti juga mengharapkan untuk peneliti yang selanjutnya agar memperbaiki kualitas dari produk eksperimen agar kedepannya lebih baik dan produknya dapat diterima oleh masyarakat.

## REFERENSI

- Agung, S. (2013). Panen Besar Nangka Dalam Pot. Jakarta: PT. Mahadaya.
- Bambang K dkk, (1988:2). uji inderawi adalah suatu pengujian terhadap sifat karakteristik bahan pangan dengan menggunakan indera manusia termasuk indera penglihatan, pembau, perasa dan pendengar.
- Cohen, et al. (2007). Metode Penelitian dalam Pendidikan. New York. Routledge.
- Dini Nuris Nuraini, (2011). Aneka Manfaat Biji-Bijian. Yogyakarta: Gava Media.
- Holidya, N. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocafo (Modifie Do Cassava Of flour) Dan Penambahan Puree Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis*. Surabaya: Tidak Diterbitkan.
- Marwanti, (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- Siti, M. (2014). *Jajanan Pasar Istimewa*. Jakarta: Prima

- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.CV
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suprapti, L, (2004). *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: PT Kanisius.