

**ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE PUKIS
MENGUNAKAN TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea Esculenta*)**

Skripsi



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata

Oleh :

ASTRI NINGSIH

NO. MHS : 316100905

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

**“ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE PUKIS
MENGUNAKAN TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea Esculenta*)”**



Oleh

ASTRI NINGSIH

NO. MHS: 316100905

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN : 0517066001

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M.
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M.
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**"ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE PUKIS
MENGUNAKAN TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea Esculenta*)"**

SKRIPSI

Oleh

ASTRI NINGSIH

NO. MHS : 316100905

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : 28 Desember 2020

TIM PENGUJI

PENGUJI UTAMA : Arif Dwi Saputra, S.S. M.M
NIDN : 0525047001

PENGUJI II : Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN : 0517066001

PENGUJI III : Hermawan Prasetyanto, S Sos., S.ST, M.M ()
NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPITA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ASTRI NINGSIH

NIM : 316100905

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : "ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE
PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG GEMBILI
(*DIOSCOREA ESCULENTA*)".

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 3 Desember 2020



UNSM
Astri Ningsih

MOTTO

“Jangan menuntut Tuhanmu karena tertundanya keinginanmu, tapi menuntut dirimu
karena menunda adabmu kepada Allah”

(Ibnu Atha’illah As-Sakandari)

“Berlomba lombalah dalam hal kebaikan”

(QS Al- Baqarah Ayat 148)

“Sebaik-baiknya manusia adalah yang paling bermanfaat bagi orang lain”

(HR. Tirmidzi)

“Lebih baik mengerjakan skripsi sedikit demi sedikit daripada tidak sama sekali”

(Peneliti)

PERSEMBAHAN

Teriring doa dan rasa syukur kehadiran Allah Subhanhu Wa Ta'ala, peneliti mempersembahkan skripsi ini sebagai tanda bukti dan kasih sayang yang tulus.

Kepada :

1. Kedua orang tua saya yang telah mendidik saya dari kecil dan memberi motivasi kepada saya, dan telah memberikan tenaga dan jasanya sehingga saya bisa mengenyam bangku perkuliahan.
2. Keluarga saya dan saudara saudara saya yang telah memberi motivasi dan semangat kepada saya.
3. Sahabat-sahabat saya Banendra, Fitri, Isti, Dini dan Eva yang telah memberikan dukungan serta mensupport saya dalam mengerjakan skripsi ini.
4. Teman-teman pengelolaan perhotelan B angkatan 2016 yang selalu mensupport, mendukung dan juga menghibur saya.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT atas kehendak-Nya maka peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada program studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus penelitian dalam skripsi ini adalah “Analisa Kesukaan Konsumen Produk Kue Pukis Menggunakan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*)”. Hasilnya menunjukkan bahwa masyarakat Jigudan RT 04 Triharjo Pandak Bantul Yogyakarta menyukai produk kue pukis berbahan dasar tepung gembili (*Dioscorea Esculenta*) ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, peneliti ucapkan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya secara tulus dan ikhlas peneliti ucapkan kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M. S.i selaku pembimbing I yang telah dengan sabar membimbing peneliti dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku pembimbing II yang telah sabar dan bijaksana dalam membimbing, dan memberi pengarahan serta petunjuk penulisan skripsi yang benar dan selaku Ketua Jurusan Prodi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menyetujui penyusunan skripsi ini.

3. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S. M.M selaku penguji utama yang telah bersedia menguji skripsi ini dengan seksama.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menyetujui penulisan skripsi ini.
5. Bapak Yunanto Selaku Ketua RT 04 Dusun Jigudan Triharjo Pandak Bantul Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.

Tak ada gading yang tak retak, Penulis yakin masih banyak kekurangan yang masih harus disempurnakan dari penulisan skripsi ini. Taklupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan dan penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 3 Desember 2020

Astri Ningsih

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	
1.. Tinjauan Umum Tentang Pukis	7
2.. Tinjauan Umum Gembili	23
B. Kerangka Pemikiran	31
C. Penelitian Terdahulu	32
D. Hipotesis	38
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	39
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	39
C. Populasi dan Sempel	39
D. Variabel dan Indikator.....	40

E. Metode Pengumpulan Data	41
F..Alat Analisa Data	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	
1.. Persiapan Bahan	46
2.. Persiapan Alat.....	47
3.. Proses Pembuatan	47
B. Karakteristik Responden	
1. Jenis Kelamin Responden.....	49
2. Usia Responden	49
3. Pekerjaan Responden.....	50
C. Hasil Analisis Data	
1. Deskripsi Data	51
2. <i>Test Of Normality Data</i>	53
3. <i>Uji One Sample T-Test</i>	56
D. Pembahasan	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABLE

Table 2.1 Bahan Dasar Pembuatan Kue Pukis	19
Tabel 2.2 Bahan Dasar Pembuatan Kue Pukis Tepung Gembili	20
Tabel 2.3 Klasifikasi Ilmiah Gembili (<i>Dioscorea Esculenta</i>).....	24
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Gembili Basah Per 100 gr	25
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Tepung Gembili Per 100 gr	31
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Kue Pukis Tepung Gembili.....	46
Tabel 4.2 Alat Pembuat Kue Pukis Tepung Gembili.....	47
Tabel 4.3 Jenis Kelamin Responden	49
Tabel 4.4 Usia Responden	49
Tabel 4.5 Pekerjaan Responden	50
Tabel 4.6 Kategori Kesukaan Responden	51
Tabel 4.7 Ringkasan Hasil Analisis Kesukaan Responden Indikator Warna	51
Tabel 4.8 Ringkasan Hasil Analisis Kesukaan Responden Indikator Rasa	52
Tabel 4.9 Ringkasan Hasil Analisis Kesukaan Responden Indikator Aroma.....	52
Tabel 4.10 Ringkasan Hasil Analisis Kesukaan Responden Indikator Aroma.....	53
Tabel 4.11 Normalitas Data Indikator Warna	54
Tabel 4.12 Normalitas Data Indikator Rasa	54
Tabel 4.13 Normalitas Data Indikator Aroma.....	55
Tabel 4.14 Normalitas Data Indikator Tekstur	55
Tabel 4.15 Kriteria Penilaian	56
Tabel 4.16 Hasil <i>Uji One Sample T-Test</i>	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Umbi Gembili.....	3
Gambar 1.2 Daun Umbi Gembili.....	3
Gambar 2.1 Tepung Terigu.....	8
Gambar 2.2 Gula.....	9
Gambar 2.3 Ragi (<i>Yeast</i>).....	10
Gambar 2.4 Telur.....	11
Gambar 2.5 Vanili.....	12
Gambar 2.6 Margarin.....	12
Gambar 2.7 Santan.....	13
Gambar 2.8 <i>Baking Powder</i>	13
Gambar 2.9 Garam.....	14
Gambar 2.11 Susu Bubuk.....	15
Gambar 2.11 Susu Cair.....	15
Gambar 2.12 Mixer.....	16
Gambar 2.13 Cetakan Kue Pukis.....	16
Gambar 2.14 Kompor.....	17
Gambar 2.15 Timbangan.....	17
Gambar 2.16 Sendok.....	18
Gambar 2.17 Gelas Ukur.....	18
Gambar 2.18 Baskom.....	19
Gambar 2.19 Umbi Gembili.....	28
Gambar 2.20 Pencucian Umbi Gembili.....	28

Gambar 2.21 Irisan Umbi Gembili	28
Gambar 2.22 Pengukusan Gembili	29
Gambar 2.23 Pengeringan Gembili.....	29
Gambar 2.24 Proses Penghalusan Gembili	30
Gambar 2.25 Tepung Gembili.....	30
Gambar 4.1 Proses Penimbangan.....	48
Gambar 4.2 Proses Pencampuran.....	48
Gambar 4.3 Proses Pemaggangan	48
Gambar 4.3 Kue Pukis	48
Gambar 4.5 Pengisian Kuisoner Oleh Ibu-Ibu Rumah Tangga	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuisioner

Lampiran 4 Hasil Penilaian Responden

Lampiran 5 Hasil Output SPSS

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Kue pukis merupakan kue yang termasuk dalam kategori jajanan pasar, kue pukis terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur dan santan dan proses memasaknya menggunakan cetakan sehingga berbentuk seperti bulan sabit. Gembili (*Dioscorea Esculenta*) merupakan tanaman umbi-umbian yang dapat di olah sebagai tepung, jenis makanan seperti kue pukis sangat cocok apabila pembuatannya menggunakan tepung gembili. Penelitian dengan judul “ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG GEMBILI (*DIOSCOREA ESCULENTA*). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kesukaan konsumen terhadap kue pukis menggunakan tepung gembili (*Dioscorea Esculenta*) dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Metode penelitian menggunakan metode eksperimen, dilanjutkan dengan pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan kuisooner, penelusuran dari internet kemudian dianalisa menggunakan uji organoleptik, hedonic dan uji *One Sample T-test*. Penelitian ini menggunakan responden sebanyak 33 orang dengan kriteria usia 17 hingga 45 tahun, dengan latar pekerjaan sebagai pelajar, mahasiswa, pekerja, dan ibu rumah tangga yang bertempat di Dusun Jigudan RT 04 Triharjo Pandak Bantul Yogyakarta.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan signifikan terhadap kesukaan konsumen kue pukis menggunakan tepung gembili ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Rata-rata indikator warna 2.99, rasa 2.91, aroma 3.00 dan tekstur 2.72. Keempat indikator mempunyai nilai yang lebih besar dari pembandingan 2.50 yang berarti konsumen suka dengan kue pukis menggunakan tepung gembili (*Dioscorea Esculenta*). Taraf signifikansi indikator warna, rasa, aroma, tekstur adalah 0.000 lebih kecil dari 0,05 yang berarti ada perbedaan yang signifikan terhadap kesukaan konsumen produk kue pukis menggunakan tepung gembili (*Dioscore Esculenta*).

Kata kunci : Kue pukis, Tepung gembili (*Dioscorea Esculenta*), Organoleptik, Hedonic, One Sample T-test, kesukaan konsumen.

ABSTRACT

*Pukis is cake a that included in the category of market snacks, pukis cake is made from wheat flour, sugar, eggs and coconut milk and the cooking process uses a mold so that it looks like a crescent moon. Gembili (*Dioscorea Esculenta*) is a tuber plant that can be processed as flour. This type of food such a pukis cake is very suitable if made using gembili flour. The resercj with the title “ANALISA KESUKAAN KONSUMEN PRODUK KUE PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG GEMBILI (*DIOSCOREA ESCULENTA*)”. The purpose of this study was to determine consumer preference for pukis, cake using gembili flour (*Dioscorea Esculenta*) in terms of color, taste, aroma, and texture.*

The research method uses experiment methods, followed by data collection using observation, interviews, and questionnaires, searches frpm the internet and then analyzed using the organoleptic test, hedonic, and One Sample T-Test. This study used 33 respondents with criteria aged 17 to 45 years, with work backgrounds as students, college students, works, and housewives who are located in Jigudan RT 04 Triharjo Pandak Bantul Yogyakarta.

*The result showed that there were significant differences in consumer preferences for pukis using gembili flour in terms of color, taste, aroma, and texture. The average color indicator is 2.99, taste is 2.91, aroma is 3.00 and texture is 2.72. The four indicators have a value greater than the comparison of 2.50, which means the consumers like the cake pukis using gembili flour. That level of significance of the indicator of color, taste, and texture is 0.000 smaller than 0.05, which means that there is a significant diference in consumer preferences for pukis product using gembili flour (*Dioscorea esculenta*).*

Keywords: Pukis Cake, gembili flour (*Dioscorea Esculenta*), Organoleptic, Hedonic, One Sample T-Test.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia tidak hanya dikenal dengan budayanya saja yang kaya serta unik. Namun juga dikenal karena kuliner tradisionalnya dengan nama dan sejarahnya tersendiri dan cita rasa yang khas. Salah satu kuliner Indonesia yang saat ini masih digemari yaitu jajanan pasar. Jajanan pasar merupakan makanan tradisional warisan dari nenek moyang, jajanan pasar biasanya terdiri dari kue – kue tradisional. Jajanan pasar mudah sekali di dapatkan di setiap pasar tradisional selalu ada penjual jajanan pasar. Hingga saat ini jajanan pasar masih banyak dicari bahkan bukan hanya untuk camilan pribadi atau keluarga tetapi juga untuk menjamu tamu.

Biasanya di pasar selalu ada kios tersendiri yang menjual jajanan pasar sehingga masyarakat gampang sekali untuk menemukan jajanan pasar yang diinginkan. Selain dipasar jajanan pasar juga dapat di jumpai di pusat perbelanjaan seperti swalayan, mall besar, dan jajanan pasar juga sering dijumpai dalam acara pernikahan baik dirumah, gedung maupun di hotel berbintang. Pengemar jajanan pasar pun tidak hanya kalangan orang tua saja tetapi remaja dan anak-anak pun menyukainya karena rasanya yang enak dan rasa yang sangat khas dan pilihan jajanan pasar yang beragam seperti klepon, onde – onde, lemper, dadar gulung, nagasari, kue cucur, cenil, kue talam, kue

lapis, serabi, mendut, wajik ketan, kue putu ayu, lumpia, getuk lindri, kue lapis legit, apem dan pukis.

Dari keanekaragaman jajanan pasar, yang paling digemari dan dicari masyarakat yaitu aneka kue basah tradisional. Dari setiap jenis – jenis kue basah tradisional yang di jajakan mempunyai ciri khas tersendiri, apalagi tekstur kue basah yang lembut sehingga setiap orang mempunyai jenis kue basah yang disukai (Pertiwi, 2017:28). Salah satu jajanan pasar seperti kue basah yang digemari masyarakat yaitu kue pukis.

Kue pukis merupakan jajanan pasar yang terbuat dari tepung terigu, gula pasir, ragi, telur, vanilli dan santan dan proses memasaknya yaitu di panggang dengan cetakan sehingga warna bagian atas kuning dan warna bawah kecoklatan (Riyas Irmadona, 2017:46). Kue pukis biasanya di jual di toko kue maupun pasar tradisional, namun saat ini kue pukis dapat di jumpai di mall besar dan hotel berbintang. Di hotel berbintang biasanya kue pukis dijadikan hidangan di *stall* jajanan pasar maupun sebagai makanan *coffee break* saat rapat di hotel. Peminat kue pukis yang cukup banyak membuat banyak orang membuat kue pukis dengan varian rasa baru. Sehingga belakangan ini banyak penelitian membuat inovasi kue pukis berasal dari bahan pangan lokal yang dijadikan tepung.

Salah satu bahan lokal yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan pukis yaitu berasal dari salah satu jenis umbi-umbian gembili (*Dioscorea Esculenta*) yang dibuat menjadi tepung. Gembili yang di

tepungkan dapat dijual dengan dibuat inovasi makanan seperti kue pukis sehingga mempunyai nilai ekonomi yang tinggi.



Gambar 1.1. Umbi gembili

Sumber : Data Primer, 2020



Gambar : 1.2 : Daun umbi gembili

Sumber : Data Primer, 2020

Pemanfaatan gembili masih belum beragam sehingga tidak banyak orang yang berminat untuk mengkonsumsi gembili, biasanya orang hanya merebus dan membakar gembili tersebut dan langsung mengkonsumsinya. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan gembili mengakibatkan gembili bukan menjadi menjadi bahan pangan yang unggulan. Selain hal tersebut gembili tidak diminati masyarakat untuk dijadikan makanan yang dijual karena gembili tidak mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Oleh karena itu masyarakat biasanya hanya membiarkan gembili tumbuh dan tidak di panen.

Menurut Sri Kumalaningsih, (2014:108) umbi gembili tumbuh dengan cepat dan dapat dimanfaatkan karena umbi gembili dapat dipanen 8 hingga 9 bulan. Oleh karena itu umbi gembili memiliki prospek yang cerah untuk dijadikan bahan baku pembuatan tepung.

Gembili yang di olah secara baik dan inovatif dapat menghasilkan nilai ekonomi yang tinggi. Bila di tepungkan gembili dapat diolah menjadi

berbagai olahan karena tepung gembili mempunyai karakteristik pendukung untuk dijadikan produk-produk makanan seperti *cookies*, mie instan dan kue pukis yang mempunyai daya tarik karena rasanya yang enak. Hal yang terpenting dalam pengembangan produk gembili adalah proses pengolahan yang baik agar tetap menghasilkan rasa yang khas, peluang aplikasi pengolahan gembili seluas pemanfaatan bahan pangan pati lain (Maharlika Pemuda, 2016:6)

Tepung gembili dapat digunakan 100% karena pati gembili mempunyai suhu pembentukan pasta yang rendah, penurunan *viskositas* (ukuran menyatakan kekentalan dari suatu cairan) yang tinggi, dan *set back* yang rendah (Murdijati, Anton, dkk, 2013:532). Jenis makanan seperti kue pukis sangat cocok apabila pembuatannya menggunakan tepung gembili, karena tepung gembili dapat diolah tanpa substitusi tepung lain sehingga dapat menjadikan daya tarik tersendiri bagi penikmatnya. Pukis yang dibuat dengan tepung gembili akan menjadikan umbi gembili dapat di konsumsi oleh kalangan masyarakat luas karena sudah dibuat makanan dengan inovasi baru, dan dapat menjadikan gembili dapat dijual dengan nilai yang tinggi. Oleh karena itu dalam proposal ini penulis memilih judul **“Analisa Kesukaan Konsumen Produk Kue Pukis Menggunakan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*)”**.

B. Rumusan Masalah

Gembili merupakan tanaman yang memiliki peluang sebagai sumber pangan alternatif. Selain mudah untuk di budidayakan tanaman ini juga kaya

karbohidrat dan sumber nutrisi lainnya yang baik bagi tubuh manusia. Umbi gembili merupakan sumber karbohidrat yang setara dengan beras, singkong dan ubi jalar. Umbi Gembili dapat dijadikan sebagai tepung gembili. Tepung gembili dapat dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan aneka jajanan pasar salah satunya kue pukis. Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahannya yaitu Analisa kesukaan konsumen terhadap pukis menggunakan tepung gembili dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari masalah yang ingin di teliti peneliti, maka penelitian yang akan dilakukan hanya dibatasi pada “Analisa Kesukaan Konsumen Produk Kue Pukis Menggunakan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*)”.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin di capai dalam penelitian ini adalah Penulis ingin mengetahui kesukaan konsumen terhadap kue pukis menggunakan tepung gembili (*Dioscorea Esculenta*), dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

Pembuatan kue pukis berbahan dasar tepung gembili sebagai substitusi tepung terigu di harapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Ilmu pengetahuan
 - a. Penelitian ini dapat membantu terhadap ilmu pengetahuan khususnya di *pastry* karena ada pembuatan produk *pastry* (kue pukis) menggunakan tepung dari bahan gembili.
 - b. Penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian yang akan datang.
2. Peneliti
 - a. Peneliti dapat menambah wawasan dalam pembuatan kue pukis.
 - b. Peneliti dapat mengetahui kesukaan konsumen pukis dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma.
3. Masyarakat

Manfaat penelitian ini bagi masyarakat yaitu peneliti dapat memberi informasi bahwa gembili dapat dijadikan tepung dan sebagai bahan pembuatan kue pukis.