

**SKRIPSI**

**PEMBUATAN PUFF PASTRY : KAJIAN PROPORSI  
TEPUNG SUKUN (*Artocapus communis*) DAN TEPUNG  
TERIGU SERTA KONSENTRASI KORSVET**



**MARIA FRESHTANTI HAPSARI PUTRI  
NPM: 14.23.0007**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA  
2018**

**SKRIPSI**

**PEMBUATAN *PUFF PASTRY* : KAJIAN PROPORSI  
TEPUNG SUKUN (*Artocapus communis*) DAN TEPUNG  
TERIGU SERTA KONSENTRASI KORSVET**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Teknik  
Program Studi Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas Teknik  
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

**MARIA FRESHTANTI HAPSARI PUTRI**  
NPM: 14.23.0007

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA  
2018**

## LEMBAR PENGESAHAN

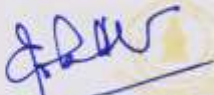
Judul Skripsi : PEMBUATAN *PUFF PASTRY* : KAJIAN  
PROPORSI TEPUNG SUKUN (*Artocapus  
communis*) DAN TEPUNG TERIGU SERTA  
KONSENTRASI KORSVET


Nama Mahasiswa : Maria Freshtanti Hapsari Putri  
NPM : 14.23.0007  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas : Teknik  
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, Februari 2018  
Menyetujui,

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,


  
Ir. Endang Noerhartati, MP  
NIK : 91129 – ET

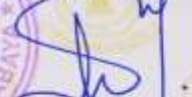
  
Ir. Tri Rahayuningsih, MA  
NIK: 91132 – ET

Mengetahui,

Dekan  
Fakultas Teknik

Ketua Program Studi,  
Teknologi Industri Pertanian

  
Johan Paing H.W., ST, MT  
NIP/NIK : 196903102005011002

  
Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP  
NIK: 8977 / ET

## LEMBAR PENGESAHAN REVISI

Judul Skripsi : PEMBUATAN *PUFF PASTRY* ; KAJIAN  
PROPORSI TEPUNG SUKUN (*Artocapus  
communis*) DAN TEPUNG TERIGU  
SERTA KONSENTRASI KORSVET

Nama Mahasiswa : MARIA FRESHTANTI HAPSARI PUTRI  
NPM : 14 23 000  
Program Studi : TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
Fakultas : TEKNIK  
Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA  
SURABAYA

### TELAH DIREVISI

Februari 2018

Menyetujui,


Dosen Penguji I

  
Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP  
NIK. 8977-ET

Dosen Pembimbing 1

  
Ir. Endang Noerhartati, MP  
NIK.91129 - ET

Dosen Penguji II

  
Marina Revitriani, S.TP, MP  
NIK. 12575 - ET

Dosen Pembimbing 2

  
Ir. Tri Rahayuningsih, MA  
NIK. 91132-ET

## **PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan pustaka.

Apabila ternyata dalam naskah SKRIPSI ini dapat dibuktikan mendapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia SKRIPSI ini digugurkan dan gelar akademis SARJANA yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, Februari 2018



Nama : Maria Freshtanti Hapsari Putri

NPM : 14230007

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Fakultas : Fakultas Teknik

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “PEMBUATAN *PUFF PASTRY* : KAJIAN PROPORSI TEPUNG SUKUN (*Artocapus communis*) DAN TEPUNG TERIGU SERTA KONSENTRASI KORSVET”.

Penyusunan laporan skripsi menjadi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Sarjana Strata-1 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Dengan terselesaikannya laporan skripsi ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih dan rasa hormat kepada semua pihak atas dukungan, bimbingan serta jasa yang diberikan. Penulis menyampaikan ucapan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Johan Paing H. W., ST, MT., selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Ibu Ir. Endang Noerhartati, MP., selaku Dosen Pembimbing I yang banyak meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan ide, gagasan dan saran, sehingga penyusunan laporan skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Ibu Ir. Tri Rahayuningsih, MA., selaku Dosen Pembimbing II yang banyak meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan ide, gagasan dan saran, sehingga penyusunan laporan skripsi ini dapat terselesaikan.

4. Ibu Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP., selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
5. Ibu Ir. Endang Retno Wedowati, MT., Ibu Diana Puspitasari, S.TP, MT., Ibu Marina Revitriani, S.TP, MP., dan Bapak Ir. H. Mujianto, MP., selaku dosen pengajar di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang banyak memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
6. Orang tua, kakak, dan adik tersayang yang selalu memberikan dukungan serta doa selama penulisan ini berlangsung.
7. Teman-teman TIP angkatan 2014: Della, Ivana, Citra, Marda, Mila, Cindy, Wahyu, Riko, Ghani, Didin, Indra, Hendrik, Theo yang selalu memberi motivasi, menjadi penghibur, dan membantu saat penelitian berlangsung untuk menyelesaikan laporan ini.
8. Teman-teman UKM BKK: Billy, Randy, Bang Jo, Ita, Nera yang selalu memberi motivasi untuk menyelesaikan laporan ini.
9. Teman terbaik, Verena Ayu yang selalu membantu saat penelitian pendahuluan berlangsung dan selalu memberi motivasi untuk menyelesaikan laporan ini.
10. Sahabat kecil: Jeje, Sicil, Nia, Arda, Ian, Michel yang selalu memberi motivasi untuk menyelesaikan laporan ini.
11. Christian Adi yang selalu menjadi penghibur, memberikan motivasi, doa serta memberikan arahan untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis berharap laporan skripsi ini bisa bermanfaat bagi pribadi dan juga bagi program studi. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih

jauh dari sempurna, maka penulis berharap kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata penulis menyampaikan permohonan maaf yang sedalam-dalamnya apabila terdapat kesalahan baik dalam kata-kata maupun penyusunan kalimat yang kurang berkenan bagi pembaca pada penyusunan laporan skripsi ini.

Surabaya, Februari 2018

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN REVISI</b> .....	iii
<b>RINGKASAN</b> .....	iv
<b>PERNTAAN KEASLIAN TULISAN</b> .....	vii
<b>KATA PENGATAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xvii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat untuk Masyarakat .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 <i>Puff Pastry</i> .....	5
2.1.1 Bahan Pembuatan <i>Puff Pastry</i> .....	6
2.1.1.1 Tepung Terigu .....	6
2.1.1.2 Margarin .....	7
2.1.1.3 Korsvet .....	8
2.1.1.4 Air.....	9
2.1.1.5 Gula .....	9

2.1.1.6 Garam .....	10
2.1.2 Proses Pembuatan <i>Puff Pastry</i> .....	10
2.2 Buah Sukun ( <i>Artocapus communis</i> ) .....	15
2.2.1 Tepung Sukun ( <i>Artocapus communis</i> ) .....	15
2.2.2 Proses Pembuatan Tepung Sukun ( <i>Artocapus communis</i> ) ....	17
2.3 Hipotesa.....	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	21
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
3.2 Bahan dan Alat .....	21
3.3 Metode Penelitian.....	21
3.3.1 Penelitian Pendahuluan .....	21
3.3.2 Penelitian Utama .....	22
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	23
3.4.1 Metode Pembuatan <i>Puff Pastry</i> .....	23
3.5 Parameter yang Diamati .....	26
3.5.1 Kadar Air.....	26
3.5.2 Kadar Abu .....	27
3.5.3 Kadar Lemak .....	27
3.5.4 Kadar Protein .....	28
3.5.5 Kadar Karbohidrat <i>by difference</i> .....	29
3.5.6 Rendemen.....	29
3.5.7 Daya Kembang .....	29
3.5.8 Nilai Kalori.....	30
3.5.9 Uji Organoleptik.....	30
3.6 Analisis Data .....	31

3.7	Pemilihan Alternatif .....	31
3.8	Analisa Finansial .....	31
3.8.1	<i>Break Even Point</i> (BEP).....	32
3.8.2	<i>Net Present Value</i> (NPV) .....	33
3.8.3	<i>Payback Period</i> (PP) .....	34
3.8.4	<i>Internal Rate of Return</i> (IRR) .....	34
3.9	Asumsi.....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....		37
4.1	Kandungan Kimia.....	37
4.1.1	Kadar Air.....	37
4.1.2	Kadar Abu .....	40
4.1.3	Kadar Lemak .....	42
4.1.4	Kadar Protein.....	44
4.1.5	Kadar Karbohidrat.....	48
4.2	Rendemen.....	50
4.3	Daya Kembang.....	52
4.4	Nilai Kalori.....	56
4.5	Uji Organoleptik.....	57
4.5.1	Warna .....	57
4.5.1	Rasa .....	61
4.5.3	Tampilan.....	64
4.6	Pemilihan Alternatif .....	68
4.6.1	<i>Analitycal Hierarchy Process</i> (AHP).....	68
4.6.2	Analisis Keputusan.....	69
4.7	Aspek Finansial .....	71

4.7.1	Pemilihan Lokasi Usaha .....	71
4.7.2	Peta Proses Operasi ( <i>Operation Process Chart</i> ) .....	72
4.7.3	Rute Produksi ( <i>Routing Production</i> ) .....	72
4.7.4	Rencana Produksi dan Penjualan .....	73
4.7.5	Tenaga Kerja .....	73
4.7.6	Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	74
4.7.7	Utilitas .....	75
4.8	Analisis Finansial Pengolahan <i>Puff Pastry</i> Tepung Sukun .....	78
4.7.1	Modal Tetap .....	78
4.7.2	Modal Kerja.....	78
4.7.3	Biaya Tetap.....	81
4.7.4	Biaya Variabel.....	81
4.7.5	Depresiasi Peralatan dan Bangunan .....	83
4.7.6	Harga Jual Produk .....	83
4.7.7	<i>Break Even Point</i> (BEP).....	84
4.7.8	Arus Kas .....	84
4.7.9	<i>Net Present Value</i> (NPV) .....	85
4.7.10	<i>Internal Rate of Return</i> (IRR) .....	85
4.7.11	<i>Payback Periods</i> (PP).....	86
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>88</b>
5.1	Kesimpulan.....	88
5.2	Saran.....	89
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>90</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>93</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. SNI 2973:2011 Persyaratan Mutu <i>Puff Pastry</i> .....	5
Tabel 2.2. Kandungan Tepung Sukun dan Tepung Terigu (100gr/bahan) .....	6
Tabel 3.1. Perlakuan dan Hasil Penelitian Pendahuluan .....	22
Tabel 3.2. Perlakuan <i>Puff Pastry</i> dan Konsentrasi Korsvet .....	23
Tabel 3.3. Formulasi <i>Puff Pastry</i> .....	23
Tabel 3.4. Kriteria Penilaian <i>Puff Pastry</i> .....	30
Tabel 4.1. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Air <i>Puff Pastry</i> .....	38
Tabel 4.2. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Abu <i>Puff Pastry</i> .....	40
Tabel 4.3. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Lemak <i>Puff Pastry</i> .....	43
Tabel 4.4. Hasil Duncan Terhadap Kadar Lemak Pada Faktor K .....	44
Tabel 4.5. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Protein <i>Puff Pastry</i> .....	45
Tabel 4.6. Hasil Duncan Terhadap Kadar Protein Pada Faktor T .....	46
Tabel 4.7. Hasil Duncan Terhadap Kadar Protein Pada Faktor K .....	47
Tabel 4.8. Hasil Rata-Rata Uji Kadar Karbohidrat <i>Puff Pastry</i> .....	48
Tabel 4.9. Hasil Duncan Terhadap Kadar Karbohidrat Pada Faktor K .....	50
Tabel 4.10. Hasil Rata-Rata Perhitungan Rendemen <i>Puff Pastry</i> (%) .....	51
Tabel 4.11. Hasil Duncan Terhadap Rendemen Pada Faktor K .....	52
Tabel 4.12. Hasil Rata-Rata Perhitungan Daya Kembang <i>Puff Pastry</i> (%) .....	53

Tabel 4.13. Uji Duncan Faktor T Terhadap Daya Kembang .....	55
Tabel 4.14. Uji Duncan Faktor K Terhadap Daya Kembang .....	55
Tabel 4.15. Perhitungan Nilai Kalori <i>Puff Pastry</i> per 100 gram .....	57
Tabel 4.16. Persentase Perolehan Skor Parameter Warna	
Produk (%) .....	58
Tabel 4.17. Hasil Total Tingkat Kesukaan Parameter Warna (%) ...	60
Tabel 4.18. Persentase Parameter Rasa Produk <i>Puff Pastry</i> (%) .....	62
Tabel 4.19. Hasil Total Tingkat Kesukaan Parameter	
Rasa <i>Puff Pastry</i> (%) .....	63
Tabel 4.20. Persentase Perolehan Skor Parameter Tampilan	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	65
Tabel 4.21. Hasil Total Tingkat Kesukaan Parameter	
Tampilan (%) .....	67
Tabel 4.22. Bobot Prioritas .....	69
Tabel 4.23. Rencana Produksi dan Penjualan <i>Puff Pastry</i> .....	73
Tabel 4.24. Biaya Tenaga Kerja Selama 5 Tahun .....	74
Tabel 4.25. Harga Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	74
Tabel 4.26. Harga Bahan Pengemas (Rp) .....	75
Tabel 4.27. Biaya Utilitas .....	77
Tabel 4.28. Perhitungan Modal Tetap .....	79
Tabel 4.29. Perhitungan Model Kerja .....	80
Tabel 4.30. Perhitungan Biaya Tetap .....	81
Tabel 4.31. Perhitungan Biaya Variabel .....	82

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Histogram Persentase Parameter Air	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	38
Gambar 4.2. Histogram Persentase Parameter Abu	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	41
Gambar 4.3. Histogram Persentase Parameter Lemak	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	43
Gambar 4.4. Histogram Persentase Parameter Protein	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	46
Gambar 4.5. Histogram Persentase Parameter Karbohidrat	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	49
Gambar 4.6. Histogram Persentase Parameter Rendemen	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	51
Gambar 4.7. Histogram Persentase Parameter Daya	
Kembang <i>Puff Pastry</i> (%) .....	53
Gambar 4.8. Histogram Persentase Parameter Warna	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	58
Gambar 4.9. Histogram Persentase Kesukaan Parameter	
Warna <i>Puff Pastry</i> (%) .....	59
Gambar 4.10. <i>Puff Pastry</i> .....	60
Gambar 4.11. Histogram Persentase Parameter Rasa	
<i>Puff Pastry</i> (%) .....	62

Gambar 4.12. Histogram Persentase Kesukaan Parameter Rasa <i>Puff Pastry</i> (%) .....	63
Gambar 4.13. Histogram Persentase Parameter Tampilan <i>Puff Pastry</i> (%) .....	65
Gambar 4.14. Histogram Persentase Kesukaan Parameter Tampilan <i>Puff Pastry</i> (%) .....	66
Gambar 4.15. Diagram <i>Pie</i> Total Bobot Kepentingan <i>Puff Pastry</i> .....	68
Gambar 4.16. Histogram Total Nilai Harapan .....	70



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian .....	93
Lampiran 2. Hasil Perhitungan Analisis Ragam Kadar Air .....	94
Lampiran 3. Hasil Perhitungan Analisis Ragam Kadar Abu .....	95
Lampiran 4. Hasil Perhitungan Analisis Ragam Kadar Lemak ....	96
Lampiran 5. Hasil Perhitungan Analisis Ragam Kadar Protein ...	97
Lampiran 6. Hasil Perhitungan Analisis Ragam Kadar Karbohidrat .....	98
Lampiran 7. Hasil Perhitungan Analisis Ragam Kadar Rendemen .....	99
Lampiran 8. Hasil Perhitungan Analisis Ragam Kadar Daya Kembang .....	100
Lampiran 9. Lembar Uji Organoleptik .....	101
Lampiran 10. Uji Deskriptif dan Uji Friedman untuk Warna .....	102
Lampiran 11. Uji Deskriptif dan Uji Friedman untuk Rasa .....	105
Lampiran 12. Uji Deskriptif dan Uji Friedman untuk Tampilan ..	109
Lampiran 13. Perhitungan AHP dan Nilai CR .....	115
Lampiran 14. Perhitungan Nilai Harapan <i>Puff Pastry</i> .....	116
Lampiran 15. Peta Aliran Proses Operasi Pembuatan <i>Puff Pastry</i> .....	117
Lampiran 16. Rute Produksi <i>Puff Pastry</i> .....	118
Lampiran 17. Depresiasi Peralatan dan Bangunan .....	120
Lampiran 18. Arus Kas .....	121

## ABSTRAK

*Pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. *Puff pastry* merupakan *pastry* yang dibuat dengan membentuk lapisan adonan yang disisipi oleh lapisan lemak yang biasa disebut korsvet. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan import gandum terhadap tepung terigu adalah dengan memanfaatkan produk pangan lokal yang mengandung kandungan gizi yang tinggi seperti sukun. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proporsi tepung sukun dan tepung terigu serta konsentrasi korsvet yang terbaik serta mengetahui kelayakan finansial produk *puff pastry*. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial dengan faktor I adalah proporsi tepung sukun dan tepung terigu (T) terdiri dari tiga taraf yaitu T1 = 30% : 70% , T2 = 40% : 60% , T3 = 50% : 50% dan faktor II adalah konsentrasi korsvet (K) terdiri dari dua taraf yaitu K1 = 50% dan K2 = 70% dengan pengulangan sebanyak tiga kali. Parameter yang diuji adalah rendemen, nilai kalori, kandungan kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat), uji fisik (daya kembang), organoleptik (tampilan, warna, rasa), dan analisis finansial. Berdasarkan hasil penelitian, proporsi tepung sukun dan tepung terigu berpengaruh nyata terhadap kadar protein, daya kembang, warna, tampilan, dan rasa, namun tidak berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan rendemen. Konsentrasi korsvet berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, rendemen, daya kembang, warna, tampilan, dan

rasa, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air dan kadar abu. Perlakuan T1K1 menjadi perlakuan terpilih dengan nilai harapan 8,54. Hasil analisis finansial, nilai BEP sebanyak 22.500 kemasan, NPV positif yaitu sebesar Rp27.694.846,00, IRR yang mencapai 17% lebih besar dari suku bunga tahun 2018 15% dan PP selama 3 tahun 2 bulan. Dari hasil analisis finansial dengan parameter BEP, NPV, IRR, dan PP dapat disimpulkan bahwa rancangan usaha *puff pastry* layak untuk dikembangkan.

**Kata Kunci:** *Puff Pastry*, Tepung Sukun, Tepung Terigu, Korsvet

## ABSTRACT

*Pastry comes from the word paste which means a mixture of wheat flour, liquid and fat. Puff pastry is a pastry made by forming a layer of dough that is inserted by a layer of fat commonly called korsvet. Efforts that can be made to reduce the dependence of wheat imports on wheat flour is to utilize local food products containing high nutrient content such as breadfruit. This research was conducted to know the proportion of breadfruit flour and wheat flour and the best korsvet concentration and to know the financial feasibility of puff pastry product. Research using Randomized Block Design (RBD) factorial pattern with factor I is the proportion of breadfruit flour and wheat flour (T) consist of three levels that is T1 = 30%: 70%, T2 = 40%: 60%, T3 = 50%: 50% and factor II is the korsvet concentration (K) consisting of two levels ie K1 = 50% and K2 = 70% with repetition three times. The tested parameters were rendement, calorific value, chemical content (moisture content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate level), physical test (power of expands), organoleptic (appearance, color, taste), and financial analysis. Based on the result of research, the proportion of breadfruit flour and wheat flour have significant effect on protein content, power of expands, color, appearance, and taste, but not significantly different with water content, ash content, fat content, carbohydrate content, and yield. The korsvet concentration has significant effect on fat content, protein content, carbohydrate, rendement, flower, color, appearance, and taste, but no effect on water content and ash content.*

*Treatment of TIK1 to be selected treatment with expectation value 8,54. Financial analysis result, BEP value 22,500 packs, NPV positive that is equal to Rp27.694.846,00, IRR reach 17% bigger than interest rate year 2018 15% and PP for 3 years 2 month. From the results of financial analysis with BEP, NPV, IRR, and PP parameters can be concluded that the puff pastry business design is feasible to be developed.*

**Keywords:** *Puff Pastry, Flour Bread, Wheat Flour, Korsvet*