

ABSTRAK

Annisa Amaliya Hearsa. 2019. “Analisis Kualitas Kulit *Pie* dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung kacang hijau. Pengolahan tepung kacang hijau pada kulit *pie* bertujuan untuk mengembangkan inovasi jasa boga berbahan dasar kacang hijau. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas kulit *pie* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen. Objek penelitian ini adalah kulit *pie* dengan substitusi tepung kacang hijau dengan kadar pemakaiannya yang berbeda. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 15 orang panelis semi terlatih yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisa varian (ANOVA). Jika berbeda dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas bentuk tidak memberikan pengaruh yang nyata, kualitas warna (kuning kecoklatan) memberikan pengaruh yang nyata, kualitas aroma (harum kacang hijau) memberikan pengaruh yang nyata, kualitas tekstur (renyah) tidak memberikan pengaruh yang nyata dan kualitas rasa tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa gurih kulit *pie*.

Kata Kunci : Tepung Kacang Hijau, Kulit *Pie*, Kualitas