

ABSTRAK

Pengaruh Substitusi Tepung Kentang terhadap Kualitas Kulit *Pie*.

Oleh: Yossa Rezona

Penelitian ini dilatar belakangi oleh tingginya produksi kentang di Sumatera Barat menyebabkan pemanfaatan kentang kurang maksimal. Kentang memiliki kadar air yang tinggi sehingga jika tidak dimanfaatkan dengan baik kentang akan cepat rusak, upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan kentang dengan mengolah kentang menjadi tepung. Tepung kentang memiliki nilai gizi yang sangat baik karena mengandung *resistan starch* (pati) yang tinggi sehingga dapat diolah menjadi kulit *pie*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa kulit *pie*.

Jenis penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap. Variabel terikat kualitas kulit *pie* dengan menggunakan data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan mengajukan format uji organoleptik. Analisis data dengan ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian yaitu tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kentang terhadap kualitas kulit *pie* (bentuk bulat bergerigi, bentuk seragam, bentuk rapi, warna, tekstur renyah, dan tekstur rapuh) karena $F_{hitung} < F_{tabel}$, serta terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kentang terhadap kualitas kulit *pie* (aroma dan rasa) karena $F_{hitung} > F_{tabel}$. Hasil terbaik terdapat pada X1 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 15%.

Kata kunci: Tepung Kentang, Kulit *Pie*.