

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UMBI BUNGA DAHLIA
TERHADAP KUALITAS KULIT *PIE***

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**ANNISA ULKHAIR
NIM. 1206467/2012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

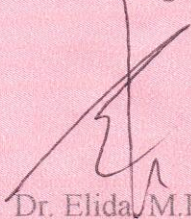
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Kulit Pie**
Nama : Annisa Ulkhair
NIM : 1206467/2012
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2018

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Elida M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Pembimbing II,

Dra. Lusy Fridayati, M.kes
NIP. 196205 18198603 2001

Ketua Jurusan



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Annisa Ulkhair
NIM : 1206467

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul

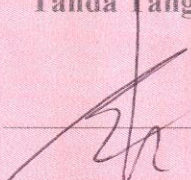
Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Kulit *Pie*

Padang, Februari 2018

Tim Penguji

1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd
2. Sekretaris : Dra. Lusy Fridayati, M.kes
3. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
4. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd
5. Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

Tanda Tangan

1. 

2. _____

3. 

4. 

5. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131

Telp. (0751) 7051186

e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Annisa ulkhair
BP / NIM : 2012/ 1206467
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Dahlia Terhadap Kualitas Kulit Pie.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun dimasyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2018

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Annisa Ulkhair
1206467/2012

ABSTRAK

Annisa Ulkhair. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Kulit *Pie*” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum ada penggunaan tepung umbi bunga dahlia dalam pembuatan kulit *pie* dan variasi *pie* hanya pada isiannya saja. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung umbi bunga dahlia terhadap kualitas kulit *pie* yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni (*true eksperimen*), dengan metode Rancangan Acak Lengkap. Objek penelitian adalah kulit *pie* dengan penggunaan tepung umbi bunga dahlia. Variabel penelitian ini meliputi variabel bebas yaitu X_0 (0%), X_1 (15%), X_2 (30%), dan X_3 (45%) dari jumlah tepung terigu yang digunakan, dan variabel terikat yaitu kualitas kulit *pie*. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari panelis ahli sebanyak 5 orang panelis dengan cara mengisi format uji organoleptik. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan ke dalam bentuk tabel dan dilakukan dengan analisis varian (ANAVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata secara signifikan terhadap penggunaan tepung umbi bunga dahlia pada kualitas warna, tekstur lembut, dan aroma. Sedangkan pada kualitas bentuk, tekstur remah dan rasa gurih tidak terdapat perbedaan nyata yang signifikan. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk 3,73 (X_2), warna 3,73 (X_3), aroma 2,73 (X_3), kualitas tekstur remah 2,4 (X_0), kualitas tekstur kulit 2,73 (X_2), rasa umbi dahlia 3,6 (X_3), kualitas rasa gurih 2,87 (X_0, X_1, X_2, X_3).

Kata Kunci: Pengaruh, Tepung Umbi Dahlia dan Kulit *Pie*

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Kulit Pie”** Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan.

Dalam proses penyusunan hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Dra. Ernawati, M.Pd,Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Dr. Elida, M.Pd selaku pembimbing I yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, pembuatan skripsi ini.
4. Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku pembimbing II yang juga banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dra. Sofnitati, M.Pd, Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, Wiwik Gusnita,S.Pd.M.Si selaku Tim Penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
6. Seluruh dosen/staf pengajar dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Kepada papa H.Mhd Murad N, mama Hj. Zul Arifah S.Pd yang telah banyak berkorban waktu dan tenaga hanya Allah yang akan membalas, kepada kakak Aidatul Yumni,S.Si, Abang Mhd.Furqan Amini,S.kom, Mhd. Fajril Amini, S.IP dan Adikku Mhd.Iman Amini yang selalu memberi semangat dan banyak doa.
8. Terkasih Mhd. Reza Rafi,SE.i yang telah sabar menemani setiap langkah penyusunan skripsi ini. Tercinta Azrina Mahira Reza semoga kelak Mahira mendapatkan lebih dari yang mama dapatkan saat ini. Kepada papa mertua H.Mhd.Rafi Ibrahim dan mama Hj.Fariza terimakasih atas kesabaran dan keikhlasannya.
9. Kepada sahabat Yolanda Oktavia,S.Pd dan Fitriah Nurul Huda,S.Pd yang telah memberikan dorongan yang positif dalam proses mengerjakan skripsi ini. Teruntuk Citra Ayudhya dan Yurivia Agustin terimakasih sudah membantu dalam proses penelitian.
10. Ibu dan Bapak panelis yang telah meluangkan waktu untuk kesempatannya dalam memberikan respon pada produk penelitian penulis.

Semoga segala motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap penulisan skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Amin..

Padang, Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat	7
BAB II KERANGKA TEORI	
A. Kajian Teori	9
1. Kulit <i>Pie</i>	9
a. Pengertian Kulit <i>Pie</i>	9
b. Metode Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	10
c. Resep Kulit <i>Pie</i>	11
d. Bahan Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	12
e. Peralatan Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	15
f. Kualitas Kulit <i>Pie</i>	20
2. Tepung Umbi Bunga Dahlia	22
B. Kerangka Konseptual.....	26
C. Hipotesis Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	27
B. Objek Penelitian.....	27

C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
D. Variabel Penelitian	27
E. Definisi Operasional	28
F. Jenis dan Sumber Data.....	28
G. Teknik Pengumpulan Data.....	29
H. Prosedur Penelitian	34
I. Diagram Alir Proses Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	35
J. Rancangan penelitian	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	40
B. Pembahasan	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	60
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Tepung Terigu (100gr)	13
2. Kandungan Gizi Margarine (100gr)	13
3. Kandungan Gizi Tepung Umbi Bunga Dahlia(100gr)	24
4. Komposisi Bahan Kulit <i>Pie</i> Substitusi Tepung Umbi Dahlia.....	32
5. Rancangan Penelitian	35
6. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	37
7. Analisa Varian.....	38
8. ANAVA Kualitas Bentuk Bulat Bergerigi.....	47
9. ANAVA Kualitas Warna	47
10. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i>	48
11. ANAVA Kualitas Aroma Umbi Dahlia kulit <i>Pie</i>	49
12. Uji Lanjut <i>Duncan Aroma Multiple Range</i>	49
13. ANAVA Kualitas Tekstur renyah	50
14. ANAVA Kualitas Tekstur remah Kulit <i>Pie</i>	50
15. ANAVA Kualitas Rasa Umbi Dahlia	51
16. Uji Duncan Kualitas Rasa umbi Dahlia	52
17. ANAVA Kualitas Rasa gurih	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tanaman Dahlia	23
2. Umbi Dahlia	23
3. Diagram Alir Pembuatan tepung Umbi dahlia.....	25
4. Kerangka Konseptual	26
5. Diagram Alir Proses Pembuatan kulit <i>Pie</i>	34
6. Rata-Rata Kualitas Bentuk Kulit <i>Pie</i>	40
7. Rata-Rata Kualitas Warna Kulit <i>Pie</i>	41
8. Rata-Rata Kualitas Aroma Kulit <i>Pie</i>	42
9. Rata-Rata Kualitas Tekstur Renyah Kulit <i>Pie</i>	43
10. Rata-Rata Kualitas Tekstur Remah Kulit <i>Pie</i>	44
11. Rata-Rata Kualitas Rasa Umbi Dahlia kulit <i>Pie</i>	45
12. Rata-Rata Kualitas Rasa Gurih Kulit <i>Pie</i>	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	66
2. Surat Rekomendasi.....	67
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	68
4. Surat Tugas Pembimbing 1	69
5. Surat Tugas Pembimbing 2	70
6. Surat Tugas Seminar	71
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	72
8. Izin Penelitian.....	73
9. Bon Peminjaman Alat	74
10. Angket Penelitian	75
11. Tabulasi Data Uji Jenjang Kualitas Kulit <i>Pie</i>	82
12. Dokumentasi Penelitian	105
13. Kartu Konsultasi	110

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara agraris yang mempunyai berbagai hasil pertanian yang bisa dibilang melimpah, apa lagi pada komoditas umbi-umbian. Umbi tersebut masih sangat mudah dijumpai dimana saja. Karena umbi sangat mudah tumbuh di Indonesia ini. Hal ini disebabkan oleh tanah Indonesia yang sangat subur. Hasil pertanian tersebut masih dimanfaatkan menjadi komoditas utama untuk masyarakat konsumsi sehari-hari sebagai sumber karbohidrat dan sebagai olahan makanan seperti aneka macam kue.

Indonesia memiliki beragam jenis kue, Mulai dari yang tradisional hingga jenis kue yang berasal dari luar negeri dimana jenis kue ini masuk melalui era globalisasi, oleh karena itu masyarakat lokal mampu mengkreasikan kue-kue yang berasal dari luar dan dipadukan dengan unsur lokal. Modifikasi pada kue ini sering terjadi pada variasi rasa dan warna. Kreasi ini banyak dikreasikan pada adonan Patiseri /*pastry*. Menurut Anni Faridah (2008: 9):

Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu ” Pâtisserie” yang artinya kue-kue. Patiseri terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan kue-kue continental. Kue-kue Indonesia termasuk jenis kue oriental, sedangkan yang termasuk kue kontinental adalah, Yeast Products, Breads, Cake and Icings, Cookies, Pastries, Cream, Puding, Frozen Dessert, Candy, *Pie*.

Berdasarkan dari kutipan di atas dapat diketahui bahwa *pie* termasuk bagian dari patiseri. *Pie* merupakan jenis kue kecil yang berasal dari Eropa,

dan tergolong kepada kue kontinental. Menurut Sudewi Yogha (2015:24) “*Pie* adalah kue yang dibuat dari adonan *pastry* yang diisi dengan berbagai bahan manis atau gurih, dimana hidangan ditutupi oleh adonan *pastry* atau hanya memanggang kulit *pie* tanpa isi dan setelah kulit *pie* matang dengan segera diisi dengan bahan isian”. *Pie* terdiri dari tiga jenis yaitu *pie* terbuka, *pie* tertutup dan kulit *pie* ganda. Nama *pie* biasanya diberi sesuai dengan jenis isian yang diisikan kedalam kulit *pie* tersebut. Misalnya, *apple pie*, *pie* susu, *pie* buah dan lain sebagainya. Jenis *pie* ini sudah mulai banyak ditemukan di Indonesia.

Kulit *Pie* memiliki bentuk dan ukuran bermacam-macam. Mulai dari bentuk bulat, oval, hingga berbentuk persegi dengan ukuran yang beragam pula ada yang besar ataupun kecil (Diah Takarina dkk, 2013:2). Biasanya cetakan yang digunakan untuk membuat kulit *pie* tidak terlalu dalam.

Kulit *Pie* dalam pembuatannya tidak terlalu sulit dan tidak membutuhkan waktu yang lama sehingga mudah bagi siapapun untuk membuatnya. Dalam pembuatannya, Kulit *pie* menggunakan bahan dasar margarine dan tepung terigu. Terigu yang digunakan dalam pembuatan kulit *pie* ini adalah terigu yang memiliki kadar protein 8,5-11%. Di Indonesia kue berbahan dasar terigu ini mudah ditemui, namun rata-rata terigu yang digunakan di Indonesia merupakan hasil impor. Salah satu cara mengurangi ketergantungan bahan impor ke Indonesia, bahan tersebut bisa digantikan dengan bahan pangan lokal seperti jagung, singkong, sagu, ubi jalar dan tepung umbi bunga dahlia. Untuk mengurangi pemakaian pada tepung terigu dalam pembuatan kulit *pie* dapat dilakukan dengan cara memanfaatkan pangan

lokal yang ada disekitar kita, sehingga memberikan variasi dan menambah nilai gizi. Dengan ini kita bisa mendukung program pemerintah menurut Winarno (1993:20) “Dengan semakin beranekaragamnya bahan makanan yang tersedia diharapkan keadaan gizi masyarakat semakin seimbang”. Hal ini sejalan dengan Surat Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2009 Tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal yang mengatakan bahwa:

- a. Mengembalikan budaya masyarakat untuk kembali pada pola konsumsi pangan pokok asalnya melalui penyediaan bahan pangan lokal selain beras dan terigu.
- b. Perbaiki kualitas konsumsi pangan masyarakat melalui penurunan konsumsi beras dan terigu serta peningkatan konsumsi pangan pokok selain beras yang diimbangi dengan konsumsi pangan hewani serta sayuran dan buah.

Dengan demikian untuk memanfaatkan hasil tanaman lokal maka dilakukan dengan cara pensubsitusian tepung terigu dengan bahan pangan lokal yang ada seperti tepung umbi bunga dahlia, dimana tepung umbi dahlia ini bisa digunakan dalam pembuatan berbagai jenis makanan sebagai pengganti tepung terigu.

“Dahlia (*Dahlia variabilis*) merupakan tanaman hias yang indah yang sejauh ini banyak masyarakat menjadikannya hanya sebagai hiasan. Namun, secara taksonomi tanaman dahlia merupakan tanaman perdu berumbi yang sifatnya tahunan” (Abdillah, 2012). Dahlia dapat tumbuh didaratan yang tinggi seperti Sumatera Barat misalnya. Di Sumatera Barat ini banyak daerah-daerah tinggi yang bisa menjadi tempat budidaya Bunga Dahlia di Kota Bukittinggi misalnya. Menurut Yetti dkk (2014: 25):

Tanaman dahlia dapat tumbuh dengan baik pada daerah berhawa sejuk dengan suhu ideal berkisar antara 10-15°C pada ketinggian tanah 560-1400 m dpl dengan curah hujan antara 1900-3000 mm per tahun serta memerlukan sinar matahari yang terbuka. Kondisi tanah yang baik untuk pertumbuhan dahlia adalah tanah lempung berpasir dengan banyak humus, memiliki pH 6,5-7,0 dan mengandung banyak unsur hara fosfor.

Selain bentuknya indah, saat ini juga ditemukan bahwa umbi dari tanaman bunga Dahlia dapat dijadikan sebagai bahan pangan seperti tepung. Tepung ini memiliki nilai gizi yang bermanfaat bagi tubuh dimana mengandung sumber inulin yang dapat digunakan sebagai *prebiotik*. Menurut Rukmana (2004: 10) “kadar inulin pada umbi tanaman dahlia yaitu 65,7% berat kering”.

Inulin mempunyai banyak manfaat bagi tubuh diantaranya, adalah *bifidogenic* (mampu menjaga pertumbuhan *bifidobacterium* di usus besar), merangsang sistem kekebalan tubuh, mengurangi resiko osteoporosis. “Dahlia merupakan tanaman yang dapat menghasilkan karbohidrat (inulin) yang tersimpan dalam umbi dan termasuk dalam familia Compositae” (Sandiyya dkk, 2014).

Belum banyak masyarakat yang terbiasa dan bisa mengolah umbi bunga dahlia menjadi tepung umbi bunga dahlia. Hanya sedikit masyarakat yang telah mengolah, itupun hanya di Restoran *Ombie Dahlia* yang terletak di Jalan Raya Bukittinggi – Payakumbuh KM6 saat ini sudah mulai mengolah tepung umbi dahlia menjadi berbagai macam makanan. Seperti, sagun umbi

dahlia, es krim jelly umbi dahlia dan semua sambal yang dimasak diberi tepung umbi bunga dahlia seperti telur dadar, gulai hingga samba lado.

Berdasarkan penelitian relevan yang penulis baca pada penelitian sebelumnya, terdapat beberapa judul “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kulit Pie” (Verawati:2015) dan “Pembuatan *Pie* dari Tepung Ubi Jalar Orange” (Alfiatul Zukiah:2015). Berdasarkan uraian tersebut belum ada penelitian pada kulit *pie* yang menggunakan tepung umbi bunga dahlia. Kebanyakan variasi dari *pie* hanya pada isian saja, hanya beberapa penelitian yang melakukan variasi pada kulit *pie*. Maka penulis ingin menambahkan variasi dari kulit *pie*. Penulis juga telah melaksanakan penelitian yang dilakukan dengan menggunakan tepung umbi bunga dahlia pada pembuatan kulit *pie* dengan persentase sebanyak 15%, 30%, dan 45% dari jumlah bahan tepung yang digunakan. Berdasarkan penjelasan di atas maka dari itu penulis meneliti masalah tersebut yang diberi judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Kulit *Pie*”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini adalah:

1. Pengolahan kulit *Pie* menggunakan tepung umbi bunga dahlia belum ada.
2. Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai pengganti tepung terigu karena

tepung terigu merupakan bahan impor.

3. Belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi tepung umbi dahlia terhadap kualitas kulit *pie*.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi penelitian ini pada pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia terhadap kualitas *pie* sebanyak 15%, 30%, dan 45% dari total jumlah tepung terigu yang digunakan pada kulit *pie* terutama dari segi kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka penulis dapat mengemukakan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk kulit *pie* ?
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas warna kulit *pie* ?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas tekstur kulit *pie* ?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas aroma kulit *pie* ?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas rasa kulit *pie* ?

6. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa kulit *pie* ?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk kulit *pie* ?
2. Pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas warna kulit *pie* ?
3. Pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas tekstur kulit *pie* ?
4. Pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas aroma kulit *pie* ?
5. Pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas rasa kulit *pie* ?
6. Perbedaan pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa kulit *pie*?

F. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan dari penelitian seperti yang dikemukakan di atas dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka diharapkan penelitian

dapat bermanfaat sebagai:

1. Bagi industry pangan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penganekaragaman dan pengetahuan tentang manfaat tepung umbi bunga dahlia.
2. Memberikan informasi pada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga bahwa umbi tanaman bunga dahlia dapat dijadikan tepung dan bisa digunakan dalam pengolahan kulit *pie*.
3. Memberi tambahan ilmu pengetahuan bagi penulis khususnya dan masyarakat pada umumnya terutama bagi mereka yang berada dalam dunia kuliner.
4. Peningkatan potensi umbi bunga dahlia sebagai bahan pada pengolahan produk pangan.
5. Sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar sarjana di jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.