

**ANALISIS KUALITAS KULIT *PIE* DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU**

SKRIPSI

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



Oleh :

**ANNISA AMALIYA HEARSA
16075164/2016**

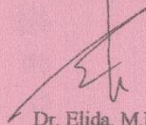
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI
ANALISIS KUALITAS KULIT *PIE* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
KACANG HIJAU

Nama : Annisa Amaliya Hearsa
BP / NIM : 2016 / 16075164
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2018

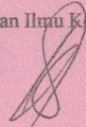
Disetujui Oleh:



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2 003

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Annisa Amaliya Hearsa

Nim : 16075164 /2016

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan judul

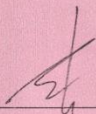
Analisis Kualitas Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau

Padang , Februari 2019

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Elida ,M.Pd

1. 

2. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 

3. Anggota : Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si

3. 



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 : kkump.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Annisa Amaliya Hearsa

NIM : 16075164

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

“Analisis Kualitas Kulit *Pie* Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau” Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku. Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2019

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dra. Wihelms Syarif, M.Pd.
NIP.19590326198503 2001

Saya yang menyatakan,



Annisa Amaliya Hearsa
NIM.16075164

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul “**Analisis Kualitas Kulit *Pie* dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau**”. Skripsi ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Dalam proses penyusunan skripsi penelitian ini, penulis mendapatkan ilmu dan pengetahuan yang bermanfaat dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Wakil Dekan I Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan dosen penasehat akademik serta pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan proposal penelitian ini.
3. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si, dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku tim dosen penguji yang telah meluangkan waktu, serta memberikan sumbangan saran dan masukan.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan.
6. Kedua orang tua yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materil yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
7. Sahabat karibku Hidayah yang setia menungguku di UNP dan akhirnya kita sama-sama lulus S1,♥♥♥
8. Sahabat-sahabat seperjuangan Nopita, Feby, Amel, Rabiatur, Mutia dan Adek- adek kos Mayang, Minar, Ela, semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan untuk itu apabila terdapat kekurangan dari laporan ini penulis mohon maaf. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih atas perhatian yang telah diberikan.

Padang, Februari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTARLAMPIRAN	x
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
 BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kulit <i>Pie</i>	8
1. Pengertian Kulit <i>Pie</i>	8
2. Metode Pengolahan Kulit <i>Pie</i>	9
3. Resep Kulit <i>Pie</i>	10
4. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	11
5. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	15
6. Kualitas Kulit <i>Pie</i>	19
B. Kacang Hijau	22
C. Kerangka Konseptual.....	25

D. Hipotesis	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Objek Penelitian	28
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	29
E. Jenis dan Sumber Data	29
F. Prosedur Penelitian	31
G. Rancangan Penelitian	37
H. Kontrol Validitas	38
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	38
J. Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	42
1. Deskripsi Data	42
a. Deskripsi Data Kualitas Kulit <i>Pie</i> dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%, 25%, 50%, dan 75%) Terhadap Bentuk Kulit <i>Pie</i>	42
b. Deskripsi Data Kualitas Kulit <i>Pie</i> dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%, 25%, 50%, dan 75%) Terhadap Warna (Kuning Kecoklatan) Kulit <i>Pie</i>	45
c. Deskripsi Data Kualitas Kulit <i>Pie</i> dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%, 25%, 50% dan 75%) Terhadap Aroma (Harum Kacang Hijau) Kulit <i>Pie</i>	46
d. Deskripsi Data Kualitas Kulit <i>Pie</i> dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%, 25%, 50, dan 75%) Terhadap Kualitas Tekstur (Renyah) Kulit <i>Pie</i>	48
e. Deskripsi Data Kualitas Kulit <i>Pie</i> dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%, 25%, 50%, dan 75%) Terhadap Kualitas Rasa Kulit <i>Pie</i>	49
2. Uji Hipotesis	51

a.	Perbedaan Pengaruh Kualitas Bentuk (Bulat bergerigi dengan Diameter 5cm dan Tinggi 1,5 cm) Kulit <i>Pie</i> Terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%, 25%,50% dan 75%).....	51
b.	Perbedaan Pengaruh Kualitas Bentuk (Rapi) Kulit <i>Pie</i> terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau	52
c.	Perbedaan Pengaruh Kualitas Warna Kulit <i>Pie</i> (Kuning Kecoklatan) terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%,25%,50% dan 75%)	53
d.	Perbedaan Pengaruh Kualitas Aroma Kulit <i>Pie</i> (Harum Kacang Hijau) terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%,25%,50% dan 75%)	54
e.	Perbedaan Pengaruh Kualitas Tekstur (Renyah) Kulit <i>Pie</i> terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%,25%,50% dan 75%).....	55
f.	Perbedaan Pengaruh Kualitas Rasa (Gurih) Kulit <i>Pie</i> terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%,25%,50% dan 75%).....	56
g.	Perbedaan Pengaruh Kualitas Rasa (Kacang Hijau) Kulit <i>Pie</i> terhadap Substitusi Tepung Kacang Hijau (0%,25%,50 dan 75%).....	56
B.	Pembahasan.....	57
1.	Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Bentuk Kulit <i>Pie</i> Sebanyak (0%, 25%, 50% dan 75%).....	58
2.	Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Warna pada Kulit <i>Pie</i> Sebanyak (0%,25%,50 dan 75%).....	59
3.	Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Aroma pada Kulit <i>Pie</i> Sebanyak (0%,25%, 50% dan 75%)	60

4. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Tekstur (Renyah) pada Kulit <i>Pie</i> (0%, 25%, 50% dan 75%)	61
5. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Rasa pada Kulit <i>Pie</i> (0%, 25%,50% dan 75%)	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	64
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

1. Komposisi Telur Segar Per 60 Gram (Basis Basah)	14
2. Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau Per 100 Gram	24
3. Komposisi Bahan Kulit Pie Substitusi Tepung Kacang Hijau	33
4. Rancangan Penelitian	37
5. Kisi- Kisi Instrument Penelitian	39
6. Analisis Varian (ANAVA)	40
7. ANAVA Kualitas Bentuk (Bulat Bergerigi Dengan Diameter 5cm Dan Tinggi 1,5 Cm) Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	52
8. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Rapi) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	52
9. Analisis Varian Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	53
10. Uji Lanjut Duncang Multiple Range Test Warna	54
11. Analisis Varian Kualitas Aroma (Harum Kacang Hijau) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	54
12. Uji Lanjut Duncang Multiple Range Test Aroma	55
13. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Renyah) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	55
14. Analisis Varian Kualitas Rasa(Gurih) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	56
15. Analisis Varian Kualitas Rasa (Kacang Hijau) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	57
16. Uji Lanjut Duncang Multiple Range Test Rasa (Kacang Hijau).....	57

DAFTAR GAMBAR

1. Kulit <i>Pie</i> , <i>Pie</i> Buah, <i>Pie</i> Ragout	9
2. Kacang Hijau Kupas, Tepung Kacang Hijau	24
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	25
4. Kerangka Konseptual	26
5. Diagram Alir Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Dari Tepung Kacang Hijau Rata-Rata Kualitas Bentuk (Bulat Bergerigi Diameter 5cm Dan Tinggi 1,5 Cm) Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau.....	43
6. Rata-Rata Kualitas Bentuk (Rapi) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	44
7. Rata-Rata Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	45
8. Rata-Rata Kualitas Aroma (Harum Kacang Hijau) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	47
9. Rata-Rata Kualitas Tekstur Renyah Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	48
10. Rata-Rata Kualitas Rasa(Gurih) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	49
11. Rata-Rata Kualitas Rasa (Kacang Hijau) Pada Kulit <i>Pie</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau	50

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	69
2. Surat Rekomendasi	70
3. Surat Tugas Pembimbing	71
4. Surat Tugas Seminar	72
5. Daftar Hadir Seminar Dosen	73
6. Daftar Hadir Seminar Peserta	74
7. Surat Izin Melaksanakan Pra Penelitian	75
8. Surat Izin Melaksanakan Pra Penelitian	76
9. Bon Peminjaman Alat	77
10. Angket Penelitian	78
11. Uji Jenjang Kualitas Bentuk Bulat Bergerigi Kulit <i>Pie</i> Kacang Hijau	82
12. Uji Anava Kualitas Bentuk Bulat Bergerigi Kulit <i>Pie</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau	96
13. Dokumentasi Penelitian	108
14. Kartu Konsultasi	116

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pie merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri atas adonan kulit (*pie shells*) dan topping, biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya (Gislen:2012). Cetakan yang digunakan dalam pembuatan kulit *pie* berbentuk bulat bergerigi, selain dari itu *pie* juga terbagi atas 2 macam yaitu *pie* terbuka dan *pie* tertutup. Pada umumnya *pie* diberi nama sesuai dengan jenis isian di dalamnya. Ciri-ciri kulit *pie* adalah pada dinding kulit *pie* berasa gurih, berstruktur kering dan renyah.

Menurut Ruaida (2012:17), "*Pie* adalah jenis adonan asin yang termasuk kedalam kelompok *short pastry*". Kulit *pie* terbuat dari tepung terigu, mentega, telur dan bahan lainnya sebagai lapisan pembungkus. Sebuah kulit *pie* akan memiliki kualitas yang baik jika pada saat pengadonan juga baik. Hal ini sesuai dengan pendapat Marlen dan Sarifah (2009: 49), "Keberhasilan dari pembuatan *pie*, tergantung pada kualitas *crustnya*. Remah yang dihasilkan harus lembut yang diperoleh dari penggunaan tepung dengan kandungan gluten yang rendah". Seiring dengan perkembangan dunia kuliner, akhirnya kulit *pie* diciptakan dengan komposisi tepung terigu yang telah disempurnakan sehingga kulit *pie* kini dapat dikonsumsi bersama isiannya. Awalnya, *pie* termasuk kategori hidangan utama di penjuru Eropa termasuk Inggris dengan isian daging sapi atau kambing. Perkembangan dunia kuliner atau dapur *pastry*, isian *pie* menjadi beragam dan dikenal sebagai hidangan populer (Andi Nugraha:2013)

Pie selama ini hanya divariasikan dari segi isinya saja, namun dari segi pembuatan kulit, *pie* masih didominasi dengan penggunaan tepung terigu. Tepung terigu merupakan produk impor sehingga perlu dilakukan alternatif lain untuk bahan baku pembuatan kulit *pie*. Oleh karena itu, perlu adanya peningkatan pemanfaatan tepung yang berbahan baku lokal seperti kacang-kacangan (kacang hijau). Sesuai dengan pendapat Undang- Undang Nomor 18 pasal 1 Ayat 16 Tahun 2012 Tentang Pangan Republik Indonesia (UUD No 18/2012),” Penganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berbasis pada potensi sumber daya lokal. Oleh sebab itu penggunaan tepung kacang hijau dapat menjadi solusi untuk membuat kulit *pie*”.

Kacang hijau adalah tumbuhan yang termasuk suku polong- polongan, ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari- hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau merupakan salah satu bahan pangan yang dapat memenuhi kebutuhan dasar manusia karena mengandung unsur makro, mikro, vitamin, dan asam amino yang dapat memperlancar peredaran darah, kaya akan serat, vitamin A, mengobati kolesterol, baik untuk ibu hamil dan menyusui karena mengandung asam folat, vitamin B1, vitamin B2, protein, KH, Ca, dan fosfor (Sumarno,1992).

Kacang hijau di kenal dengan nama *green beans* merupakan polong bulat memanjang antara 6-15 cm. Selain untuk kesehatan tubuh, kacang hijau juga berkhasiat sebagai obat tradisional penyakit beri-beri, antisterilitas, memperlancar buang air, dan menghaluskan kulit wajah (Rukmana 1996).

Dengan kompleksnya manfaat kacang hijau bagi kesehatan dan memegang peranan penting dalam pencegahan penyakit maka komoditas.

Karbohidrat merupakan komponen terbesar (lebih dari 55%) biji kacang hijau, yang terdiri dari pati, gula dan serat. Kacang hijau mengandung 20-25 % protein. Kacang hijau juga merupakan sumber serat pangan (*Dietary Fiber*). Kadar serat pada kacang hijau mempunyai peran yang sangat penting untuk mencegah terjadinya sembelit serta sebagai penyakit yang berhubungan dengan sistem pencernaan. Dalam 100 g tepung kacang hijau terdapat protein 4,5 g, karbohidrat 83,5 g, lemak 1,0 g, kalsium 50,0 mg, fosfor 100 mg, dan zat besi 1mg (<http://www.organusasi.org>).

Tepung kacang hijau menurut SNI 01-3728-1995 adalah bahan makanan yang diperoleh dari biji tanaman kacang hijau yang sudah dihilangkan kulit arinya dan diolah menjadi tepung, sedangkan tepung kacang hijau menurut (Anonim, 2010),” Merupakan butiran- butiran halus yang berasal dari kacang hijau kering yang digiling dalam bentuk tepung dan akan memudahkan penggunaannya untuk bahan baku industri makanan”. Tepung kacang hijau merupakan salah satu tepung yang bebas gluten yang berasal dari biji kacang hijau, dan tepung kacang hijau dapat digunakan untuk membuat aneka kue basah, tradisional dan aneka roti. Penambahan tepung kacang hijau dengan tepung lainnya (sereal, beras dan gandum) dapat digunakan sebagai bahan makanan bayi dan balita yang bergizi dan bermutu tinggi. Penambahan ini memiliki manfaat untuk meningkatkan kandungan gizi protein karena ada efek saling melengkapi kekurangan pada masing-

masing bahan. Tepung kacang hijau merupakan produk yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan dan memiliki daya simpan lebih lama serta meningkatkan nilai ekonomi (Wirnano,2012 dalam Surdarminto Setyo Yuwono).

Pengolahan tepung kacang hijau pada kulit *pie* bertujuan untuk mengembangkan inovasi jasa boga berbahan dasar kacang hijau, pembuatan tepung kacang hijau ini untuk memaksimalkan pemanfaatan tepung kacang hijau menjadi olahan makanan yang baru, agar dapat mengurangi pemakaian tepung terigu dalam pembuatan kulit *pie*. Sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan lokal yang lebih mudah didapatkan. Serta tepung kacang hijau mengandung nilai gizi yang cukup lengkap terutama protein.

Berdasarkan beberapa literatur yang penulis baca pada penelitian sebelumnya yang melakukan pemanfaatan tepung kacang hijau dalam pembuatan prodak, analisis kualitas dan nilai ekonomi mie basah dengan substitusi kacang hijau (Rizki Ananda Putri, 2007), pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas kulit kue sus (Wahyu Kemala Sari, 2018). Sedangkan yang melakukan penelitian tentang kulit *pie* adalah, pengaruh substitusi tepung kacang merah terhadap kualitas kulit *pie* (Verawati,2015), pengaruh substitusi tepung pisang masak sehari terhadap kualitas kulit *pie* (Titin Delia Ningsih,2018). Dari beberapa hasil penelitian yang disebutkan diatas dan dari literatur yang penulis baca belum ada yang melakukan penelitian substitusi tepung kacang hijau dalam pembuatan kulit *pie*.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang dilakukan dalam pembuatan kulit *pie* dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50%, dan 75% sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Kualitas Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan pada latar belakang, maka dapat dirumuskan yaitu :

1. Pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai bahan pokok dalam pengolahan *pastry* masih belum banyak
2. Penggunaan kacang hijau yang sangat rendah di gunakan di Indonesia.
3. Masih kurangnya variasi panganan lokal dalam pengolahan *pastry*.
4. Belum maksimalnya pemanfaatan tepung kacang hijau menjadi olahan yang baru sebagai pengganti tepung terigu.
5. Belum adanya penelitian penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kulit *pie*.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan sebelumnya, penulis membatasi penelitian ini pada analisis kualitas kulit *pie* dengan substitusi tepung kacang hijau dalam komposisi yang bervariasi sebesar 25%, 50%, dan 75% dari jumlah keseluruhan tepung yang digunakan dalam pengolahan kulit *pie* terhadap kualitas yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan pada batasan masalah, maka dapat dirumuskan yaitu :

1. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap bentuk kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%.?
2. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas warna kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%?
3. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas aroma kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%?
4. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas tekstur kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%?
5. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas rasa kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan pada latar belakang, maka tujuan penelitian adalah menganalisis :

1. Perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas bentuk kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%.
2. Perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas warna kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%.
3. Perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas aroma kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%.

4. Perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas tekstur kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%.
5. Perbedaan pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas rasa kulit *pie* sebanyak 25%, 50%, 75%.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Bagi penulis, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan. Selain itu untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis tentang potensi tepung kacang hijau pada pembuatan makanan.
2. Bagi industri pangan, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penganekaragaman dan pengetahuan tentang manfaat dari tepung kacang hijau
3. Pemanfaatan tepung kacang hijau dalam wujud produk yang lebih inovatif dan menarik.
4. Diharapkan dengan diadakannya penelitian ini dapat bermanfaat untuk masyarakat dalam penganekaragaman makanan serta peningkatan gizi makanan.
5. Sebagai literatur yang relevan bagi penulis selanjutnya.