

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP
KUALITAS KULIT PIE**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**YOSSA REZONA
2016/16075160**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

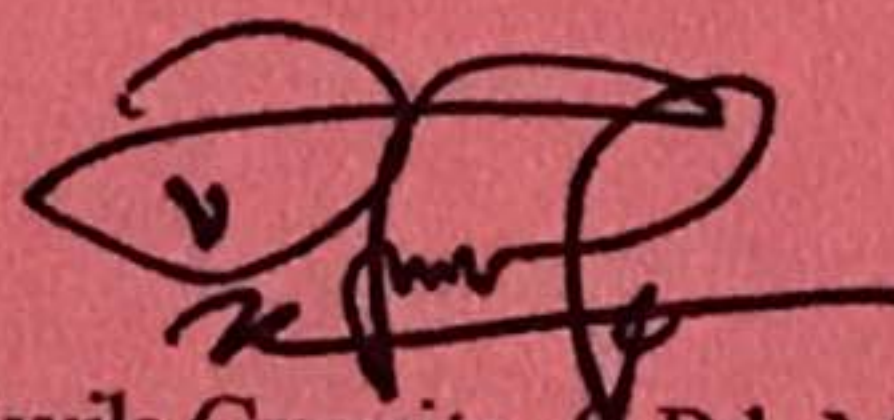
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TERHADAP KUALITAS
KULIT *PIE***

Nama : Yossa Rezona
NIM/TM : 16075160/2016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

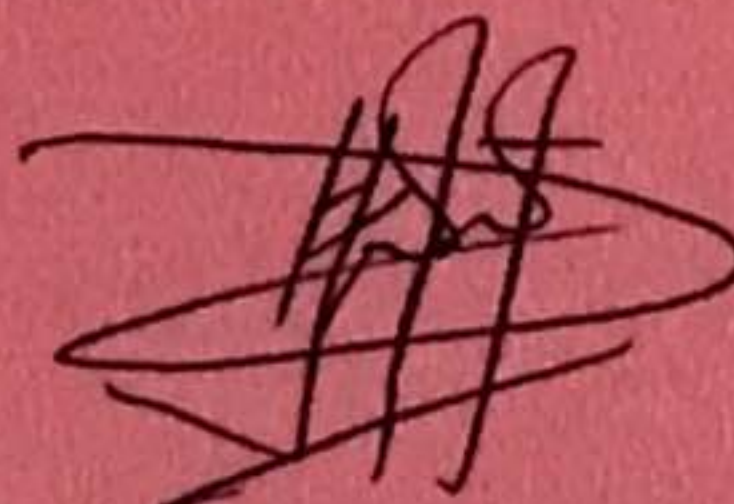
Padang, Februari 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Yossa Rezona
NIM : 16075160

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

Judul

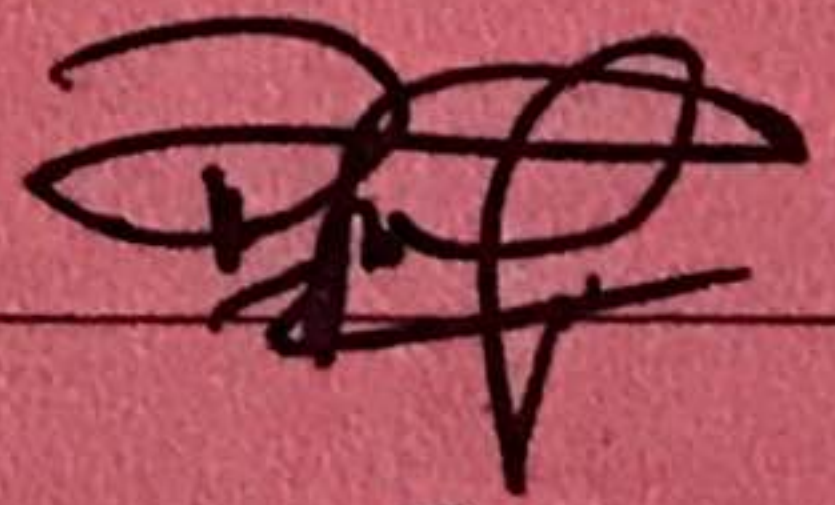
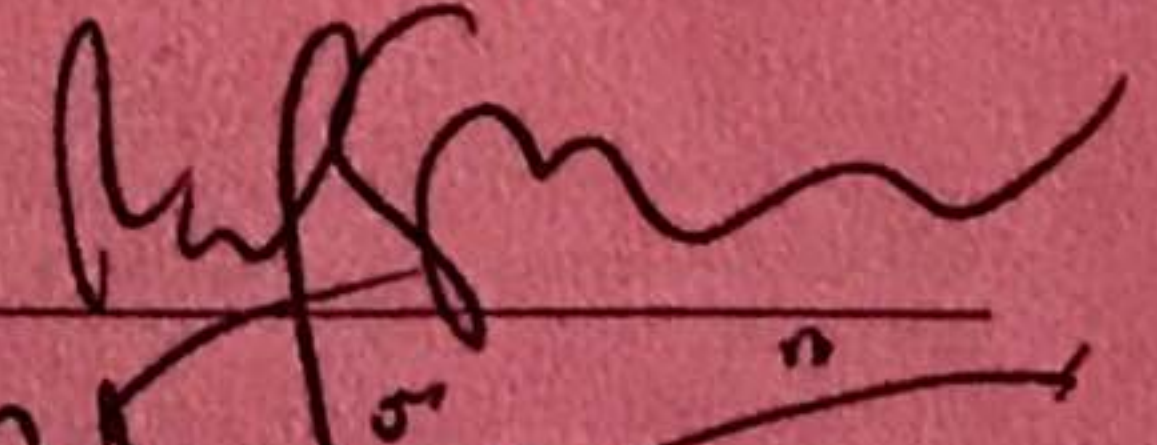
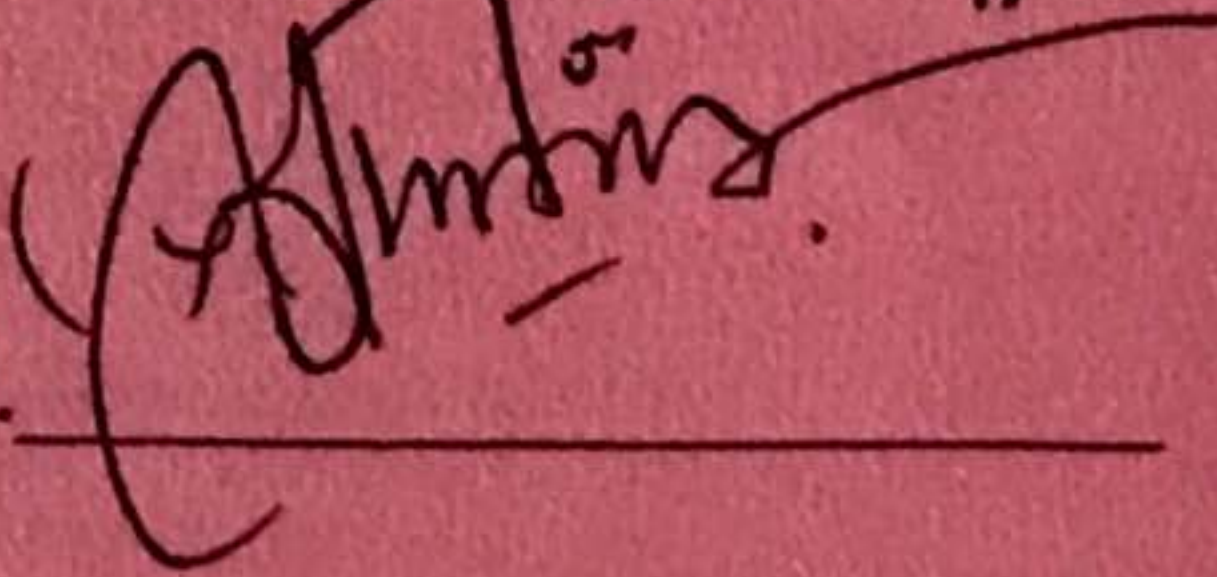
**Pengaruh Substitusi Tepung Kentang
Terhadap Kualitas Kulit *Ple***

Padang, Februari 2021

Tim Penguji

1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
3. Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

TandaTangan

1. 
2. 
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 25171
Telp. (0751) 7051186
e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yossa Rezona
BP/NIM : 2016/16075160
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit Pie.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2021

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan



Yossa Rezona
NIM. 16075160

ABSTRAK

Yossa Rezona. 2020 “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit *Pie*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. FPP. UNP.

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 termanfaatkan 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: Pengaruh, Substitusi, Tepung Kentang dan Kulit *Pie*.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal penelitian yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit Pie”**. Adapun tujuan penulisan proposal penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dra. Ernawati. M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan (FPP) UNP.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd, selaku Ketua Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan (FPP) UNP.
3. Ibu Dra. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Penguji Skripsi
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Dosen Penguji Skripsi
7. Selanjutnya untuk semua anggota keluarga dan kerabat yang selalu mendoakan, terutama kedua orang tua dan kakak yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
8. Rekan-rekan angkatan 2016 dan semua pihak, yang namanya tidak bisa

ditulis satu persatu. Terimakasih atas dorongan dan semangatnya.

Penulis menyadari bahwa penulisan proposal penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan ke depannya. Akhirnya penulis berharap semoga proposal penelitian ini bermanfaat bagi kita semua. Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Amin.

Padang, Februari 2021

Yossa Rezona

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

KATA PENGANTAR.....

ii

ABSTRAK.....

iii

DAFTAR ISI.....

iv

DAFTAR TABEL.....

vi

DAFTAR GAMBAR.....

vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....

1

B. Identifikasi Masalah.....

5

C. Pembatasan Masalah

5

D. Perumusan Masalah.....

5

E. Tujuan Penelitian

6

F. Manfaat Penelitian.....

7

BAB II KERANGKA TEORITIS

A. Kajian Teori.....

8

1. Kulit <i>Pie</i>	8
2. Metode pengolahan kulit <i>pie</i>	10
3. Resep kulit <i>pie</i>	11
4. Bahan pembuatan kulit <i>pie</i>	12
5. Alat pengolahan kulit <i>pie</i>	16
6. Proses pengolahan kulit <i>pie</i>	22
7. Kualitas kulit <i>pie</i>	24
8. Kentang.....	29
9. Tepung kentang.....	31
B. Kerangka Konseptual	33
C. Hipotesis.....	34

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	35
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	35
C. Objek Penelitian	35
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	36

E. Jenis dan Sumber Data	
38	
F. Prosedur Penelitian	
39	
G. Rancangan Penelitian	
45	
H. Kontrol Validitas	
47	
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	
47	
J. Teknik Analisis Data	
48	
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	
51	
B. Pembahasan.....	
63	
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
C. Kesimpulan	
69	
D. Saran	
69	
DAFTAR PUSTAKA.....	
70	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1....Tabel 1	11
2....Tabel 2	13
3....Tabel 3	14
4....Tabel 4	28
5....Tabel 5	41
6....Tabel 6	44
7....Tabel 7	47
8....Tabel 8	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.....Gambar 1. <i>Pie</i>	8
2.....Gambar 2. Kentang Putih	29
3.....Gambar 3. Kentang Kuning	30
4.....Gambar 4. Kentang Merah.....	30
5.....Gambar 5. Diagram alir pembuatan tepung kentang.....	31
6.....Gambar 6. Kerangka konseptual.....	32
7.....Gambar 7. Diagram alir pembuatan kulit <i>pie</i> dari tepung kentang.....	43
8.....Gambar 8. Rata-rata kualitas bentuk (bulat bergerigi) kulit <i>pie</i>	50
9.....Gambar 9. Rata-rata kualitas bentuk (seragam) kulit <i>pie</i>	51
10...Gambar 10. Rata-rata kualitas bentuk (rapi) kulit <i>pie</i>	52
11...Gambar 11. Rata-rata kualitas warna kulit <i>pie</i>	53
12...Gambar 12. Rata-rata kualitas aroma kulit <i>pie</i>	55
13...Gambar 13. Rata-rata kualitas tekstur (renyah) kulit <i>pie</i>	56
14...Gambar 14. Rata-rata kualitas tekstur (rapuh) kulit <i>pie</i>	57
15...Gambar 15. Rata-rata kualitas rasa kulit <i>pie</i>	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pie merupakan salah satu hidangan modern yang sudah banyak dikenal dan disukai oleh masyarakat luas karena bentuknya yang terkesan mewah dan menjadi makanan jenis *pastry* favorit. Di Amerika biasanya *pie* dijadikan sebagai makanan penutup (*dessert*), sedangkan di penjuru Eropa termasuk Inggris awalnya *pie* termasuk kategori hidangan utama dengan isian daging sapi atau kambing. Menurut Gislen (2012) *Pie* merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri dari adonan kulit (*Pie shells*) serta topping. Untuk adonan kulit membutuhkan bahan-bahan yang sangat sederhana seperti tepung terigu, margarin, air es dan garam. Biasanya kulit *pie* berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya. Bukan hanya variasi bentuk namun *pie* juga memiliki ukuran yang bermacam-macam, ada yang besar dan ada juga yang kecil.

Pada umumnya cetakan yang digunakan dalam pembuatan kulit *pie* berbentuk bulat bergerigi dan tidak begitu dalam. Ciri-ciri kulit *pie* yaitu bertekstur kering dan renyah serta rasanya yang gurih (Diah Takarina, dkk 2013:2). Hal tersebut Sejalan dengan pendapat Suhardjito (2006:182) *Pie* yang berkualitas baik memiliki ciri khas yaitu renyah atau rapuh, lemak tidak menempel di tangan maupun bibir dan pecah dimulut saat digigit. Untuk menghasilkan kulit *pie* yang baik hendaknya memperhatikan bahan dan alat yang akan digunakan. kulit *pie* yang baik dapat dihasilkan bila selama proses pengolahan adonan bahan dan alat yang digunakan dalam

keadaan dingin. Apabila adonan masih dalam keadaan panas maka dapat menggunakan air es yang bertujuan agar adonan tetap dalam keadaan dingin. Syarat dalam pembuatan kulit *pie* adalah kualitas dari tepung yang memiliki kandungan gluten rendah, karena tidak membutuhkan pengembangan. Berbagai jenis pangan lokal seperti umbi-umbian dan kacang-kacangan yang berpotensi digunakan sebagai substitusi terigu karena tidak mengandung gluten.

Indonesia telah banyak melakukan inovasi pengolahan kulit *pie* menggunakan bahan pangan lokal yang terlebih dahulu diolah menjadi tepung, diantaranya : tepung kacang hijau, tepung ampas tahu, tepung talas, dan lain-lain. Salah satu bahan pangan lokal yang melimpah dan memiliki kandungan gizi yang baik yaitu kentang. Kentang sangat kaya akan nutrisi, selain mengandung karbohidrat, kentang juga mengandung nutrisi lain seperti pati, serat, lemak, protein, air, vitamin, kalsium, besi, magnesium, fosfor, kalium dan sodium (Godam, 2012).

Kentang merupakan komoditas tanaman terbanyak urutan ke empat yang di budidayakan di dunia (Felix, 2014). Sumatera Barat menjadi salah satu provinsi di Indonesia yang cukup banyak menghasilkan kentang, terutama pada daerah Kabupaten Solok, Alahan panjang, Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Bukittinggi dan Pasaman. Data yang diperoleh dari (Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Holtikultura, Produksi Kentang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019), Sumatera Barat termasuk salah satu Provinsi penghasil kentang terbanyak diantara beberapa

Provinsi lainnya di Indonesia terlihat dari persentase pertumbuhan per tahun sebesar 26.17%. Tingginya produksi kentang di daerah Sumatera Barat menyebabkan pemanfaatan kentang kurang maksimal, karena pada umumnya pemanfaatan kentang hanya sebatas menjadi sayuran ataupun diolah menjadi makanan sederhana seperti kentang goreng, perkedel, keripik, dodol, kue basah, dan kentang stick.

Kentang memiliki kadar air yang tinggi, berkisar antara 70 - 80%, oleh karena itu jika penanganan kentang kurang maksimal maka akan menyebabkan kentang segar menjadi mudah layu kemudian rusak (Susila 2013:10). Hal tersebut senada dengan pendapat Astawan (2009:130) “macam-macam upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan kentang yaitu dengan mengolah kentang menjadi keripik, kerupuk, pati dan tepung”. Pada umumnya masyarakat dan industri olahan kentang hanya menggunakan kentang dengan bentuk yang bagus, sedangkan kentang mutunya kurang bagus atau yang rusak sewaktu pemanenan menyebabkan kentang tersebut tidak terpakai, maka kentang tersebut dapat dimanfaatkan untuk kemudian diolah menjadi tepung kentang sehingga menjadi produk yang fleksibel dan memiliki umur simpan yang lebih lama.

Penggunaan tepung kentang merupakan salah satu upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan produk lokal guna menginformasikan kepada masyarakat bahwa tepung kentang dapat digunakan dalam berbagai olahan pangan berbasis karbohidrat sehingga masyarakat tidak terpaku pada satu jenis olahan saja dan terdorong untuk

melakukan inovasi berbagai olahan produk dengan menggunakan tepung kentang. Felix (2016:1) mengatakan kandungan gizi tepung kentang sangat baik karena memiliki *resistant starch* (pati) yang tinggi sehingga membuat komoditas ini berpotensi sebagai substitusi tepung terigu yang baik. Tepung kentang memiliki daya serap yang tinggi, teksturnya halus, rasa manis, dan memiliki aroma harum khas tepung kentang. Teksturnya yang halus membuat karakteristik tepung kentang hampir sama seperti tepung terigu sehingga tepung kentang dapat diolah menjadi berbagai macam produk menarik dan bernilai jual tinggi seperti *Pie*. Selain itu substitusi tepung kentang dengan proporsi tertentu pada kulit *pie* dapat meningkatkan nilai gizi dari kulit *pie*.

Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan menginovasikan penggunaan tepung kentang dalam pengolahan kulit *pie*. Dari beberapa sumber yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang kulit *pie* telah ada dilakukan oleh beberapa orang, yaitu diantaranya : Analisis Kualitas Kulit *Pie* Dengan Substitusi Tepung kacang Hijau (Annisa Amaliya Hearsa, 2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kulit *Pie* (Yola Vitaloka, 2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit *Pie* (Dina Mustika, 2017). Setelah melakukan pra penelitian penulis membatasi jumlah substitusi tepung kentang dengan presentase yaitu 0%, 15%, 30% dan 45%. Substitusi tepung kentang dilakukan untuk melihat pengaruh kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa yang dihasilkan pada kulit *pie*. Penelitian

ini penulis beri judul yaitu **“Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit *Pie*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu .:

1. Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil kentang terbanyak di Indonesia namun pemanfaatannya kurang bervariasi.
2. Umur simpan kentang yang singkat jika masih dalam keadaan segar.
3. Penelitian tentang substitusi tepung kentang terhadap kualitas kulit *pie* belum ada.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi penelitian ini pada pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas kulit *pie* dengan substitusi tepung kentang dalam komposisi yang bervariasi sebesar 0%, 15%, 30%, dan 45% dari jumlah keseluruhan tepung yang digunakan dalam pengolahan kulit *pie* terhadap kualitas yang meliputi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah di uraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk kulit *pie* ?

2. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas warna kulit *pie* ?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas aroma kulit *pie* ?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas tekstur kulit *pie* ?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas rasa kulit *pie* ?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk kulit *pie*.
2. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas warna kulit *pie*.
3. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas aroma kulit *pie*.
4. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas tekstur kulit *pie*.
5. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas rasa kulit *pie*.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai:

1. Bagi Penulis

- a. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah di peroleh selama perkuliahan.
- b. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- c. Meningkatkan pemanfaatan pangan lokal.

2. Bagi Mahasiswa Lain

- a. Masukan bagi mahasiswa tata boga agar dapat memanfaatkan sumber daya alam dan diolah menjadi bahan baku untuk olahan makanan.
- b. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Tata Boga dalam membuat produk kulit pie dari tepung kentang.
- c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang menggunakan tepung kentang.

3. Bagi Masyarakat

- a. Dapat menginformasikan kepada masyarakat tentang potensi tepung kentang pada pembuatan kulit *pie*.
- b. Menambah variasi produk olahan tepung kentang.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian penggunaan tepung kentang sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45% pada pembuatan kulit *pie* dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik pada masing-masing kualitas yaitu dari segi bentuk (bulat bergerigi) yang ditunjukkan oleh perlakuan X0, X1 dan X3 (4,00) dengan kategori bentuk bulat bergerigi, kualitas bentuk (seragam) ditunjukkan oleh keempat perlakuan X0, X1, X2 dan X3 (4,00) kategori bentuk seragam, kualitas bentuk (rapi) juga ditunjukkan oleh keempat perlakuan X0, X1, X2 dan X3 (4,00) kategori bentuk rapi, kualitas warna ditunjukkan oleh perlakuan X1 dan X2 (4,00) kategori warna kuning keemasan, kualitas aroma ditunjukkan pada perlakuan X0 dan X1 (4,00) dengan kategori beraroma margarine, kualitas tekstur (renyah) ditunjukkan oleh perlakuan X0 (4,00) dengan kategori renyah, kualitas tekstur (rapuh) ditunjukkan oleh perlakuan X0 dan X1 (4,00) dengan kategori rapuh dan kualitas rasa gurih ditunjukkan oleh perlakuan X1 (3,80) kategori rasa gurih.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, gunakanlah tepung kentang yang sangat halus agar mudah tercampur dengan bahan lain.

2. Sebelum proses pengolahan kulit *pie* sebaiknya memahami terlebih dahulu resep dan langkah-langkah yang akan dilakukan, karena dengan menggunakan teknik yang benar dan sesuai standard maka hasil yang dicapai pun akan baik.
3. Pada saat proses pencampuran adonan gunakanlah metode *rubb-in* yaitu menggesek adonan dengan kedua telapak tangan sampai adonan berbentuk pasir
4. Jangan biarkan adonan terlalu kering karena dapat membuat adonan susah untuk dicetak.
5. Perhatikan suhu saat proses pemanggangan, agar mencapai kualitas yang diharapkan.
6. Jangan mengaduk kulit *pie* terlalu lama
7. Setelah kulit *pie* matang simpanlah ditempat kering dan kedap udara agar tekstur dari kulit pie tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi Hasan, dkk. 2012. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Anni Faridah. 2018. *Teknologi Pangan*. Padang: Berkah Prima.
- Anni Faridah. 2008. *Patiseri jilid 1 dan 3*. Padang : UNP Press.
- Annisa Amalya H. 2019.”Analisis Kualitas Kulit *Pie* dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau”. *Skripsi*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Assadad, L., dan B.S.B Utomo. 2011.”Manfaat Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Jurnal Squalen*. 6(1):26-37.
- Astawan, M. 2009. *Kentang Kanisius*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. *Produksi Kentang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019*.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Diah Takarina, Dapur Alma, Ghandi Prabowo, Intarina Hardiman. 2010. *25 Resep Kue Paling Diminati*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Dina Mustika, 2017.”Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit *Pie*”. *Skripsi*. Padang : Universitas Negeri Padang
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Faisal Adamsyah. 2015. *Proposal Bisnis : Pai's and Pie*.
- Felix Surya. 2014.”Substitusi terigu dengan tepung kentang terhadap sifat fisiokimia dan organoleptik muffin”. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Gisten, Wayne. 2012. *Profesional Baking*. (cetakan ke-7). Kanada : John Wiley & Sons. Inc.

- Herlina, L.A. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Hernawati Fajiarningsih. 2013. "Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies". *Skripsi*. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Illiyatus. S. 2019. "Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Dawet Rumput Laut". *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 6(1): 2.
- Inda three, I., Wilsa, H., Silfia, S. 2014. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) Pada Pembuatan Cookies Kentang. *Jurnal Litabang Industri*: 4 (2).
- International Potato Center. 2017. *Potato International Potato Center*.
- Ida Nurhayati dan Putri Sundari. 2016. Analisis Mutu Organoleptik Kerupuk Udang dengan Variasi Penambahan Wortel. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes*, 9 (01)..
- Nailis Rahmawati. 2017. "Pemanfaatan Bonggol Pisang pada Pembuatan Klapertart dan *pie*".TA. Yogyakarta : UNY.
- Puti Amara E. D. 2016. "Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Brownies Kering". *Skripsi*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Ratu Mas. G. 2016. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Pivla (*Pie Vla Ubi Ungu*) dan Fabulous (*Fettucini Bolognaise Sauce*). Proyek Akhir. Yogyakarta : UNY.
- Ruaida. 2012. *Perangkat Perkuliahan Pastry D4 Manajemen Perhotelan*. Padang : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang
- Ruaida. 2013. *Roti dan Kue*. Padang : Universitas Negeri Padang
- Ruaida dan Wirnelis Syarif. 2010. *Job Sheet Pastry*. Padang : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.

- Setyaningsih, D., Anton A., Maya P.S. 2010. "Analisis Sensori Untuk Sensori Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Suharrdjito. 2006."Pastry dalam Perhotelan". Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Susila, A.D. 2013.*Sistem Hidroponik*. Departemen Agonomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Modul. IPB. Bogor. 20 hal
- Sutomo, B. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar. Nsbooks.
- Tuti Soenardi. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT.Gramedia.
- Wiwik Gusnita dan Dikki Zulfikar. 2019."Utilization of Potato Flour in Making Pukis Cake". Jurnal Pendidikan dan Keluarga. 11(02) : 10.
- Yeni Ismayeni. 2010. Pie Lezat. PT.Gramedia Pustaka : Jakarta.
- Yola, V. 2017."Pengaruh Subtitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kulit Pie". Skripsi. Padang : Universitas Negeri Padang.