

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

SKRIPSI

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



Oleh:

**DINA MUSTIKA
NIM. 1202148/2012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

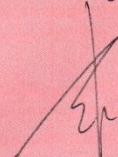
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie
Nama : Dina Mustika
NIM : 2012/1202148
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

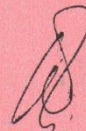
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



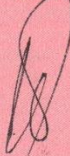
Dr. Elida, M.Pd.
NIP. 19611111 198703 2 003

Pembimbing II,



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.
NIP 19590326 198503 2 001

Ketua Jurusan



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.
NIP 19590326 198503 2 001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Dina Mustika
NIM : 1202148

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

Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd
2. Sekretaris : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
3. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd
4. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
5. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1

2

3

4

5



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : info@fpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dina Mustika
BP/ NIM : 2012/ 1202148
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul:

Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie

adalah benar merupakan hasil karya saya 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.

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

Padang, Agustus 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan



Dina Mustika
NIM 1202148

ABSTRAK

Dina Mustika. 2017. “Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas kulit *Pie*”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Latar belakang penelitian ini adalah mengurangi ketergantungan bahan impor, meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal serta meningkatkan pemanfaatan talas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas kulit *pie* yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

Jenis penelitian eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan Juni 2017 dan berlokasi di workshop Tata Boga. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 5 orang panelis ahli dengan menjawab format uji organoleptik. Data dianalisis dengan analisis statistik ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung talas terhadap kualitas kulit *pie* (bentuk, tekstur renyah dan rasa gurih) karena $F_{hitung} < F_{tabel}$, artinya H_0 diterima dan terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung talas terhadap kualitas kulit *pie* (warna, aroma, tekstur rapuh dan rasa talas) karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, artinya H_0 ditolak. Hasil terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah terdapat pada X3 dengan substitusi tepung talas sebanyak 75%.

Kata Kunci: Pengaruh, Substitusi Tepung Talas dan Kulit *Pie*.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya yang memberikan kesempatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit *Pie*”**.

Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih 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 pembimbing I dan penasehat akademik penulis yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku pembimbing II dan Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd , Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Ibu Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik

5. Bapak dan Ibu Dosen Panelis yang telah meluangkan waktu dan kesempatannya dalam memberikan respon pada produk penelitian penulis.
6. Seluruh staf pengajar dan teknisi yang telah membantu selama penulis melaksanakan penelitian
7. Rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan dukungan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Teristimewa kepada kedua orang tua beserta kakak dan adik yang selalu memberikan do'a dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Juli 2017

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.....	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Deskripsi Teori	
1. <i>Pie</i>	8
a. Jenis-jenis <i>Pie</i>	10
b. Metode Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	12
c. Resep Kulit <i>Pie</i>	13
d. Bahan Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	14
e. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kulit <i>Pie</i> ..	17
f. Proses Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	22
g. Kualitas Kulit <i>Pie</i>	24
h. Talas	28
i. Tepung Talas	30
B. Kerangka Konseptual	35
C. Hipotesis Penelitian	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	38
B. Objek Penelitian	38
C. Lokasi dan Jadwal Penelitian	38
D. Variabel Penelitian	38
E. Definisi Operasional	39
F. Jenis Data dan Sumber Data	39
G. Prosedur Penelitian	40
H. Diagram Alir Proses Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	44

I. Rancangan Penelitian	45
J. Instrumen Penelitian	47
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	52
1. Deskripsi Data	52
a. Kualitas Bentuk Kulit <i>Pie</i>	52
b. Kualitas Warna Kuning Keabu-abuan Kulit <i>Pie</i>	54
c. Kualitas Tekstur Kulit <i>Pie</i>	55
d. Kualitas Aroma Talas Kulit <i>Pie</i>	57
e. Kualitas Rasa Kulit <i>Pie</i>	58
2. Uji Hipotesis	60
B. Pembahasan.....	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN.....	82

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Terigu (100g)	14
2. Komposisi Gizi Margarin (100g)	15
3. Komposisi Kimia Tepung Talas (100g)	31
4. Kandungan Gizi Tepung Tapioka (100g)	32
5. Komposisi Bahan Penelitian Kulit <i>Pie</i> substitusi Tepung Talas.....	42
6. Rancangan Penelitian	45
7. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	48
8. Rumus Analisa Varian	49
9. ANAVA Kualitas Bentuk Cetakan Bergerigi Kulit <i>Pie</i>	61
10. ANAVA Kualitas Bentuk Rapi Kulit <i>Pie</i>	62
11. ANAVA Kualitas Warna Kuning Keabu-abuan Kulit <i>Pie</i>	63
12. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i> Terhadap Kualitas Warna.	63
13. ANAVA Kualitas Tekstur Renyah Kulit <i>Pie</i>	64
14. ANAVA Kualitas Tekstur Rapuh Kulit <i>Pie</i>	65
15. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i> Terhadap Kualitas Tekstur Rapuh	65
16. ANAVA Kualitas Aroma Talas Kulit <i>Pie</i>	66
17. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i> Terhadap Kualitas Aroma.....	67
18. ANAVA Kualitas Rasa Talas Kulit <i>Pie</i>	67
19. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i> Terhadap Kualitas Rasa Talas ..	68
20. ANAVA Kualitas Rasa Gurih Kulit <i>Pie</i>	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pie	9
2. Talas	28
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Talas	35
4. Kerangka Konseptual	36
5. Diagram Alir Proses Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Substitusi Tepung Talas.....	44
6. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Bentuk Cetakan Bergerigi Kulit <i>Pie</i>	53
7. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Bentuk Rapi Kulit <i>Pie</i>	54
8. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Warna Kuning Keabu-abuan Kulit <i>Pie</i>	55
9. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Tekstur Renyh Kulit <i>Pie</i>	56
10. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Tekstur Rapuh	57
11. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Taroma Talas Kulit <i>Pie</i>	58
12. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Rasa Talas Kulit <i>Pie</i>	59
13. Deskripsi Data Rata-rata Kualitas Rasa Gurih Kulit <i>Pie</i>	60
14. Proses Pembuatan Tepung Talas.....	113
15. Proses Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Substitusi Tepung Talas	114
16. Hasil Penelitian.....	115

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	82
2. Surat Rekomendasi Pembimbing	83
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	84
4. Surat Tugas Pembimbing I.....	85
5. Surat Tugas Pembimbing II	86
6. Surat Tugas Seminar	87
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	88
8. Surat Permohonan Sebagai Penelis.....	89
9. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	90
10. Instrumen Penelitian.....	91
11. Tabulasi Data Penelitian	95
12. Nilai Rata-rata Responden	98
13. Analisa Varian (Anava).....	101
14. Dokumentasi	113

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan utama manusia, tanpa makanan manusia tidak akan hidup. Makanan memiliki fungsi yang sangat penting, diantaranya untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, memelihara dan memperbaiki sel-sel yang rusak atau yang telah tua, penahan tubuh terhadap berbagai serangan penyakit dan menjaga keseimbangan tubuh. Sebagai penghasil energi dalam makanan terkandung 2 jenis zat makanan, yaitu zat makro (karbohidrat, protein, lemak, air) dan zat mikro (vitamin dan mineral). Saat ini makanan yang harus dimakan adalah AB3 (Aman, Beragam, Bergizi, Berimbang).

Sekarang ini banyak sekali hidangan makanan yang beraneka ragam di Indonesia, termasuk aneka jenis kue. Berberapa jenis diantaranya berasal dari luar negeri yang masuk melalui era globalisasi, namun ada juga kreasi yang diciptakan oleh masyarakat Indonesia sendiri. Saat ini orang-orang di Indonesia sangat pintar berkreasi, dan biasanya kreasi tersebut datang dari pikiran masyarakat Indonesia sendiri, maupun yang menggabungkan konsep awal dengan ide baru dan dikombinasikan dengan unsur lokal. Selain memiliki beragam jenis variasi bahan, pengolahan, dan hasil. Produk patiseri juga ikut serta menambahkan jenis makanan yang digemari di masyarakat. Seiring dengan

bertambahnya kegemaran masyarakat terhadap olahan patiseri, kreasi olahan baru pun banyak bermunculan, seperti aneka *cake*, *pudding*, *soes* maupun *pie*.

Piedan quiche adalah panganan kecil yang asalnya dari Eropa, terdiri dari bagian alas atau kulit berbentuk mangkok dan bagian tengahnya berisi isian. *Pie* memiliki bentuk dan ukuran yang bermacam-macam. Mulai dari bentuk bulat, oval, hingga bentuk persegi dengan ukuran yang beragam pula ada yang besar ataupun kecil. (Diah Takarina dkk, 2013:2). Biasanya cetakan yang digunakan dalam pembuatan *pie* tidak begitu dalam. Selain dari itu *pie* juga terbagi atas 2 jenis yaitu *pie* terbuka dan *pie* tertutup. Biasanya *pie* diberi nama sesuai dengan jenis isian di dalamnya. Djoko Hardiyanto (2016:1) mengatakan bahwa “Ciri-ciri *pie* adalah pada alas *pie* berasa gurih, bertekstur kering dan renyah”

Pie juga merupakan makanan yang cukup mudah untuk dibuat serta tidak memerlukan banyak waktu untuk membuatnya. Menurut Anni Faridah (2008:279) mengatakan “Pada pembuatan *short pastry* tepung yang digunakan adalah yang berprotein rendah untuk menghindari terbentuknya gluten”. Dalam pembuatannya, *pie* menggunakan bahan dasar margarin dan tepung terigu. Terigu yang digunakan adalah terigu dengan kandungan protein 8,5-11%. Di Indonesia makanan yang berbahan dasar terigu atau gandum ini sangat mudah untuk ditemui. Sedangkan pada kenyataannya terigu adalah bahan impor dan pemanfaatannya sangat banyak di Indonesia sendiri. Untuk mengurangi ketergantungan bahan impor ke Indonesia, bahan itu bisa diganti dengan bahan pangan lokal seperti jagung, singkong, sagu, ubi jalar dan talas. 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:

Kegiatan ini dilaksanakan melalui kerja sama dengan perguruan tinggi dan berbagai instansi terkait yang bertujuan untuk:

- a. Mengembangkan beras/nasi yang berasal dari pangan lokal sumber karbohidrat selain beras dan terigu yang dapat disandingkan dengan nasi yang berasal dari beras.
- b. Mengembalikan budaya masyarakat untuk kembali pada pola konsumsi pangan pokok asalnya melalui penyediaan bahan pangan lokal selain beras dan terigu.
- c. 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.

Talas sebagai salah satu komoditas pertanian penghasil karbohidrat yang baik. Talas mempunyai peran penting bagi masyarakat Indonesia sebagai bahan pengganti beras dan terigu atau cadangan makanan jika padi dan jagung mulai mahal dan susah didapat. Di daerah terpencil atau daerah pedesaan talas dapat dijadikan makanan pokok karena mahalnya harga beras. Mayoritas para petani beras jarang memakan beras hasil panennya karena beras itu mau dijual untuk membeli kebutuhan mereka yang lain. Maka dari itu mereka makan talas atau umbi yang lain untuk sumber karbohidrat mereka. Menurut John Frenky pada tahun 2011 produksi talas di Sumatera Barat khususnya di Kepulauan Mentawai bisa mencapai 80 ton per tahunnya.

Talas sendiri sangat banyak kegunaannya selain dari umbinya, bagian-bagian lain dari talas juga bisa dimanfaatkan seperti batang, daun dan tunas

mudanya. Selain itu bagian umbi, pelepah, dan daun alas juga dapat dimanfaatkan sebagai obat, pembungkus makanan, ataupun pakan ternak. Manfaat lainnya adalah talas dapat dijadikan sebagai minuman. Talas memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan singkong dan ubi jalar. Talas mengandung 23,70 (g) karbohidrat, 142,00 (kal) kalori, 1,90 (g) protein, 0,20 (g) lemak, 5,30 (g) serat, dan 28,00 (g) kalsium, 0,13 (g) vitamin B1 serta 4,0 (g) vitamin C (DKBM, 2013:2). Selain itu Elvira Syamsir (2012:1) berpendapat bahwa “Umbi talas segar mengandung 63 – 85% air dengan 13 – 29% karbohidrat. Pati merupakan komponen karbohidrat utama di dalam umbi talas, Jika dihitung dari total padatnya, kadar protein umbi talas sekitar 7%

Talas yang sudah dipanen tapi tidak diolah, mudah mengalami kerusakan dan memiliki umur simpan yang singkat. Untuk dapat memperpanjang umur simpan talas, maka talas diolah menjadi tepung ataupun diolah menjadi produk lainnya. Tepung talas adalah salah satu hasil olahan dari umbi talas. Tepung talas diperoleh dari talas basah yang diproses dengan cara pengeringan. Setelah proses pengeringan dilakukan, untuk memperkecil ukuran bahan dan menjadikannya tepung maka digunakanlah metode penggilingan.

Ada sangat banyak sekali makanan yang menggunakan talas sebagai bahan dasarnya. Seperti keripik talas, *brownies* talas, *cake* talas, dan masih banyak yang lainnya tapi belum ada pemanfaatan talas dalam membuat kulit *pie*. Penulis telah membaca berbagai literatur seperti tugas akhir dan skripsi. Beberapa diantaranya adalah Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*(L)

Schoot) dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan *Cake* (Fiki Fitriya Silmi Kafah : 2012) dan Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas *Cookies* (Nani Lestari : 2015). Berdasarkan literatur yang ada di atas, belum dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung talas dalam pembuatan kulit *pie*. Penulis juga telah melaksanakan pra-eksperimen yang dilakukan sebelumnya dengan menggunakan tepung talas pada pembuatan kulit *pie* dengan persentase sebanyak 25%, 50%, dan 75% dari jumlah bahan tepung yang digunakan. Dari beberapa penjelasan di atas maka dari itu penulis tertarik untuk meneliti masalah tersebut lebih lanjut lagi yang mana akan diberi judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit *Pie***”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Tepung talas belum dimanfaatkan dalam pengolahan kulit *pie*.
2. Variasi olahan *pie* hanya dilakukan pada bahan isian saja.
3. Umur simpan talas yang singkat jika masih dalam keadaan segar.
4. Belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi tepung talas terhadap kualitas kulit *pie*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi masalah dalam penggunaan tepung talas dalam pembuatan kulit *pie*. Penggunaan yang dimaksud yaitu pengaruh penggunaan tepung talas dengan

persentase yang bervariasi yaitu : 25%, 50%, dan 75% dari total jumlah tepung yang digunakan dalam pembuatan kulit *pie*.

D. Rumusan Masalah

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

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

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas bentuk kulit *pie*?

2. Pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna kulit *pie*?
3. Pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas tekstur kulit *pie*?
4. Pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas aroma kulit *pie*?
5. Pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas rasa kulit *pie*?
6. Perbedaan pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 25%, 50%, dan 75% 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. Peningkatan potensi talas sebagai bahan pada pengolahan produk pangan.
2. Peningkatan variasi olahan *pie*.
3. Meningkatkan ilmu pengetahuan mahasiswa tataboga dalam pemanfaatan sumber bahan pangan lokal yang terbuat dari tepung talas.
4. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang substitusi tepung talas pada pembuatan kulit *pie*.
5. Sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.