

SUBSTITUSI TEPUNG PORANG PADA PEMBUATAN PRODUK PIE SUSU

Oleh

Ni Kadek Ayu Oktari Yuliasari, NIM. 1915081021

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan kualitas substitusi tepung porang pada pembuatan produk pie susu dilihat dari aspek warna, rasa, tekstur, bentuk dan aroma. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, menggunakan panelis terlatih berjumlah 15 orang yang terdiri dari 5 orang dosen di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK) Universitas Pendidikan Ganesha, 5 orang guru Tata Boga di SMK Negeri 1 Sukasada dan 5 orang guru Tata Boga di SMK Triatmajaya Singaraja. Data dikumpulkan menggunakan teknik observasi, kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dengan skala 3 tingkatan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa; 1) formulasi bahan yang digunakan untuk kulit pie yaitu 125 gram tepung terigu (50%), 125 gram tepung porang (50%), 12 gram susu bubuk, 13 gram gula halus, 150 gram margarine, dan 65 gram kuning telur serta formulasi untuk isian kulit pie yaitu 250 ml susu kental manis, 150 ml air putih, 20 gram tepung maizena, 108 gram kuning telur dan 1,25 ml rhum/vanilli. Proses pembuatan pie diawali dengan mencampur semua bahan untuk kulit pie kemudian tahap pembuatan *filling* pie dengan mencampur semua bahan yang sudah ditentukan, adonan kulit pie dicetak kemudian diberi isian selanjutnya dilakukan proses pemanggangan selama 30-40 menit. 2) kualitas pie susu substitusi tepung porang secara keseluruhan berada pada kategori “Baik” ditinjau dari lima aspek yaitu, aspek warna menghasilkan warna sesuai dengan tolok ukur yaitu kuning mustard, aspek rasa menghasilkan rasa sesuai dengan tolok ukur yaitu manis dan gurih, aspek tekstur menghasilkan tekstur sesuai dengan tolok ukur yaitu padat dan rapuh, aspek bentuk menghasilkan bentuk sesuai dengan tolok ukur yaitu berbentuk lingkaran dan simetris dan aspek aroma menghasilkan aroma sesuai dengan tolok ukur yaitu beraroma segar, khas telur, lemak dan susu.

Kata kunci: *Tepung Porang, Pie Susu, Uji Kualitas*

SUBSTITUTION OF PORANG FLOUR IN MAKING MILK PIE PRODUCTS

By

Ni Kadek Ayu Oktari Yuliasari, NIM. 1915081021

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRACT

This study aims to determine the formulation and quality of porang flour substitution in making milk pie products in terms of color, taste, texture, shape and aroma. This research is an experimental study, using 15 trained panelists consisting of 5 lecturers in the Culinary Arts Vocational Education (PVSK) study program at Ganesha University of Education, 5 Tata Boga teachers at SMK Negeri 1 Sukasada and 5 Tata Boga teachers at SMK Triatmajaya Singaraja. Data were collected using observation techniques, then analyzed using quantitative descriptive techniques with a 3-level scale. The results of this study show that; 1) the formulation of ingredients used for pie crust is 125 grams of wheat flour (50%), 125 grams of porang flour (50%), 12 grams of milk powder, 13 grams of powdered sugar, 150 grams of margarine, and 65 grams of egg yolk and the formulation for pie crust filling is 250 ml of sweetened condensed milk, 150 ml of water, 20 grams of cornstarch, 108 grams of egg yolk and 1.25 ml of rhum/vanilli. The pie making process begins with mixing all the ingredients for the pie crust then the pie filling stage by mixing all the ingredients that have been determined, the pie crust dough is molded then given the filling then the baking process is carried out for 30-40 minutes. 2) The overall quality of milk pie substituted with porang flour is in the "Good" category in terms of five aspects, namely, the color aspect produces a color according to the benchmark, namely yellow.

Keywords: Porang Flour, Milk Pie, Quality Test