

**OPTIMALISASI PENGGUNAAN TEPUNG KULIT MANGGIS  
(*Garcinia mangostana L*) DALAM PEMBUATAN PIE SUSU**

**Oleh**

**Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti, NIM 1715011009**

**Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar optimal penggunaan tepung kulit manggis dalam pembuatan produk pie dan kualitas pie tepung kulit manggis melalui uji organoleptik dilihat dari aspek tekstur, rasa dan warna. Panelis pada penelitian ini adalah panelis terlatih yang berjumlah 18 orang yang terdiri dari dosen tata boga program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Pendidikan Ganesha, Guru tata boga dari SMK Negeri 1 Sukasada dan SMK Negeri 2 Singaraja. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik pada panelis dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup dan tidak baik. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi, (1) Kadar optimal pembuatan pie susu dengan formulasi 20% tepung kulit manggis dan 80% tepung terigu protein rendah. (2) Pada uji kualitas, dari aspek rasa, tekstur dan warna pie dengan penggunaan tepung kulit manggis dikategorikan pada kategori “Baik”.

Kata Kunci : optimalisasi, pie susu, tepung kulit manggis

**THE OPTIMIZATION OF USING MANGOSTEEN RIND FLOUR  
(*Garcinia mangostana* L) IN MAKING MILK PIE**

**By**

**Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti, NIM 1715011009**

**Family Welfare Education Study Program**

**ABSTRACT**

The aims of this research are to know the optimal level of using mangosteen rind flour in making pie product, and to know the quality of mangosteen rind pie through organoleptic test seen from the texture, taste, and colour. The panelists in this research were trained panelists totaling 18 people consisting of a culinary teacher from the Ganesha University of Education Family Welfare Education study program, a culinary teacher from SMK Negeri 1 Sukasada and SMK Negeri 2 Singaraja. The data collection method used in this study was observation through organoleptic tests on panelists with 3 levels, namely good, sufficient and not good. Data were analyzed by quantitative descriptive technique. The results of this study include, (1) The optimal level of making milk pie with a formulation of 20% mangosteen rind flour and 80% low protein wheat flour. (2) In the quality test, from the aspect of taste, texture and color, the pie with the use of mangosteen rind flour is categorized in the "Good" category.

Keywords: optimization, milk pie, mangosteen rind flour

