

SKRIPSI

**KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN
DALAM PEMBUATAN KULIT PIE**



Oleh :

DEBORA MULARA ANGGREYNI SINAGA

NOMOR MAHASISWA : 317101079

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

SKRIPSI
KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN
DALAM PEMBUATAN KULIT PIE



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Derajat Sarjana Terapan
Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

Oleh :

DEBORA MULARA ANGGREYNI SINAGA

NOMOR MAHASISWA : 317101079

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN
DALAM PEMBUATAN KULIT PIE**



Oleh

DEBORA MULARA ANGGREYNI SINAGA

NOMOR MAHASISWA : 317101079

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, M.M
NIDN : 0519045901

Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
SKRIPSI
KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM
PEMBUATAN KULIT PIE

Oleh

DERORA MULARA ANGGREYNI SINAGA

NOMOR MAHASISWA : 317101079

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasivono Nugroho, S.ST., M.Sc :
NIDN : 0523098001

Penguji I : Drs. Santosa, M.M :
NIDN : 0519045901

Penguji II : Dra. Heni Susilowati, M.M :
NIDN : 0505026202

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatni, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : DEBORA MULARA ANGGREYNI SINAGA
NOMOR MAHASISWA : 317101079
Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG
SUKUN DALAM PEMBUATAN KULIT PIE

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan keheutanan isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 1 April 2022



DEBORA MULARA ANGGREYNI S.

MOTTO

"We all know the truth: But in time of crisis, the wise build bridges, while the foolish build barriers" – T'Challa

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala Berkah dan Karunia-Nya, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Tuhan Yesus yang telah memberikan Berkah dan Anugerah-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan baik.
2. Kepada Opung, Mama, Papa, adik Naomy, adik Theresy, adik feby dan adik Pniel yang selalu memberi semangat dan mendoakan peneliti dalam membuat penelitian ini sehingga saya bisa mengerjakannya dengan semangat.
3. Kepada teman sekaligus kekasih dari peneliti Ary Crystofer yang selalu mendengar, menemani, memberi dukungan dan mendoakan peneliti dalam membuat penelitian ini sehingga bisa mengerjakannya.
4. Kepada sahabat saya Deka Putri Ngawitan dan Dian Puspita Rini yang selalu menemani dan memberi semangat terhadap peneliti sehingga bisa mengerjakannya.
5. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas dukungan, pengalaman dan motivasi. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala Berkah dan karunia-Nya, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul: “Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Kulit Pie” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan kulit pie dari tepung sukun pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada

1. Drs.Santosa, M.M, selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M, selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc, selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.

5. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
6. Kepada owner crumpsy pie dan seluruh responden yang ikut membantu dengan memberikan penilaian terhadap produk penelitian ini.
7. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 1 April 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
1. Pie	7

2. Sukun	21
B. Kerangka Pemikiran Teorisasi	29
C. Penelitian Terdahulu	31
D. Hipotesis	36
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	37
B. Lokasi dan Tempat Penelitian.....	37
C. Teknik pengambilan sampel	37
D. Metode Pengumpulan Data.....	38
1. Check list	38
2. Wawancara.....	39
3. Observasi.....	41
E. Metode Analisis Data.....	41
1. Uji hedonic.....	41
2. Uji Analisis Varian (ANOVA) satu jalan	42
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Objek Penelitian.....	43
B. Hasil Penelitian Kombinasi Kulit Pie	43
1. Eksperimen pertama kombinasi kulit pie.....	44
2. Eksperimen Kedua Kombinasi Kulit Pie	49
C. Tahap Penilaian Produk	52
1. Check list	52
2. Wawancara.....	53

D. Uji Kelayakan Instrumen	53
1. Uji homogenitas	54
E. Hasil Analisis Penelitian	55
1. Uji ANOVA Satu Jalan.....	55
2. Uji Hedonik.....	65
F. Pembahasan	76
1. Rasa.....	76
2. Tekstur	78
3. Aroma	80

BAB V KESIMPULAN dan SARAN

A. Kesimpulan	82
B. Saran	83

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Gizi tepung terigu 100 gram	10
Tabel 2.2 Komposisi zat gizi sukun per 100 g	24
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Sukun 300 gr.....	25
Tabel 3.1 Ringkasan Anova satu jalan.....	42
Tabel 4. 1 Resep Asli Kulit Pie.....	44
Tabel 4.2 Resep Modifikasi Kulit Pie eksperimen pertama.....	46
Tabel 4.3 Resep Modifikasi Kulit Pie eksperimen kedua	49
Tabel 4.4 Uji Homogenitas	54
Tabel 4.5 Skala Kombinasi Kulit Pie Tepung Terigu Dan Tepung Sukun	55
Tabel 4. 6 Uji ANOVA Indikator Rasa.....	56
Tabel 4. 7 Uji Bonferroni Indikator Rasa.....	56
Tabel 4.8 Uji ANOVA Indikator Tekstur	60
Tabel 4. 9 Uji Bonferroni Indikator Tekstur	60
Tabel 4.10 Uji ANOVA Indikator Aroma	62
Tabel 4. 11 Uji Bonferroni Indikator Aroma	62
Tabel 4. 12 Hasil Uji Hedonik Rasa Kombinasi I.....	65
Tabel 4. 13 Hasil Uji Hedonik Rasa Kombinasi II	66
Tabel 4. 14 Hasil Uji Hedonik Rasa Kombinasi III	67
Tabel 4.15 Hasil Uji Hedonik Tekstur Kombinasi I	69
Tabel 4.16 Hasil Uji Hedonik Tekstur Kombinasi II.....	71
Tabel 4.17 Hasil Uji Hedonik Tekstur Kombinasi III.....	72

Tabel 4.18 Hasil Uji Hedonik Aroma Kombinasi I	72
Tabel 4.19 Hasil Uji Hedonik Aroma Kombinasi II	73
Tabel 4. 20 Hasil Uji Hedonik Aroma Kombinasi III.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu	9
Gambar 2.2 Telur	11
Gambar 2.3 Lemak (butter).....	12
Gambar 2.4 Gula	12
Gambar 2.5 Timbangan.....	13
Gambar 2.6 Baskom.....	14
Gambar 2.7 Rollingpin.....	14
Gambar 2.8 loyang	15
Gambar 2.9 Oven Listrik.....	15
Gambar 2.10 Spatula.....	16
Gambar 2.11 buah sukun.....	26
Gambar 2.12 pengupasan dan pencucian buah sukun.....	27
Gambar 2.13 pengecilan buah sukun	27
Gambar 2.14 pengeringan buah sukun.....	28
Gambar 2.15 Tepung Sukun	29
Gambar 4.1 adonan kulit pie tepung terigu 100%.....	44
Gambar 4.2 adonan kulit pie tepung terigu 100% yang dicetak	45
Gambar 4. 3 Kulit Pie Tepung Terigu 100%	45
Gambar 4. 4 Tepung Sukun	46
Gambar 4.5 Adonan Kulit Pie Tepung Terigu & Tepung Sukun Eksperimen Pertama	47

Gambar 4. 6 Kulit Pie Tepung Terigu 75% Tepung Sukun 25% (kiri)	47
Gambar 4. 7 Tepung Sukun	50
Gambar 4.8 adonan kulit pie tepung terigu dan tepung sukun eksperimen kedua.....	50
Gambar 4. 9 Kulit Pie Tepung Terigu 75% Tepung Sukun 25% & Kulit Pie Tepung Terigu 50% Tepung Sukun 50% eksperimen kedua.....	51
Gambar 4. 10 Histogram Rasa Kombinasi I	66
Gambar 4. 11 Histogram Rasa Kombinasi II	67
Gambar 4. 12 Histogram Rasa Kombinasi III.....	68
Gambar 4. 13 Histogram Tekstur Kombinasi I.....	69
Gambar 4. 14 Histogram Tekstur Kombinasi II.....	71
Gambar 4. 15 Histogram Tekstur Kombinasi III	72
Gambar 4. 16 Histogram Aroma Kombinasi I.....	72
Gambar 4. 17 Histogram Aroma Kombinasi II.....	73
Gambar 4. 18 Histogram Aroma Kombinasi III	74

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Penelitian
2. Kuesioner
3. Food Cost
4. Tabulasi Data

ABSTRAK

Kulit pie adalah bagian paling luar pie yang berfungsi untuk menampung isian pie, komposisi kulit pie adalah tepung terigu, butter, gula dan kuning telur. Kulit pie kombinasi tepung terigu dan tepung sukun adalah merupakan hasil diversifikasi pangan untuk penggunaan buah lokal. Peneliti membuat tiga kombinasi dengan kombinasi I tepung terigu 100%, kombinasi II tepung terigu 75% dan tepung sukun 25% dan kombinasi III tepung terigu 50% dan tepung sukun 50%.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya perbedaan kesukaan dari aspek rasa, tekstur dan aroma dan mengetahui kombinasi kulit pie mana yang paling disukai oleh responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji analisis Anova satu jalan dan uji hedonic dengan skala *likert* dengan 4 tingkatan (Sangat Suka, Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka) melalui lembar *check list* dan uji organoleptik melalui wawancara singkat kepada responden pada masing-masing aspek.

Hasil penelitian anova menunjukkan adanya perbedaan hasil aspek rasa pada kombinasi I dengan kombinasi III dengan rata-rata 0.538 dan kombinasi II dengan kombinasi III dengan rata-rata 0.923. Hasil aspek tekstur menunjukkan ada perbedaan pada kombinasi I dengan III dengan rata-rata 0.923. Hasil aspek aroma menunjukkan tidak ada perbedaan rata-rata aroma secara signifikan antara kombinasi I, kombinasi II dan Kombinasi III. Hasil uji Hedonik menunjukkan bahwa untuk aspek rasa kombinasi II yang paling dominan disukai responden dan memiliki nilai mean sebesar 3.46. Aspek tekstur kombinasi I yang paling dominan disukai responden memiliki nilai mean sebesar 3.54. Aspek aroma kombinasi II yang paling dominan disukai oleh responde memiliki nilai mean sebesar 3.00. Dari hasil Hedonik disimpulkan kombinasi II lah yang paling dominan disukai oleh responden

Kata kunci : Pie, Tepung Terigu, Tepung Sukun, Uji Kesukaan.

ABSTRACT

The pie crust is the outermost part of the pie that serves to accommodate the pie filling. The composition of the pie shell is flour, butter, sugar and egg yolk. The pie crust combination of wheat flour and breadfruit flour is the result of food diversification for the use of local fruit. Researchers made three combinations with the first combination of 100% wheat flour, the second combination of 75% wheat flour and 25% breadfruit flour and the third combination of 50% wheat flour and 50% breadfruit flour.

This study aims to determine the differences in preferences based on aspects of taste, texture, and aroma and to find out which pie crust combination is the most preferred by the respondents. The analytical method used is the one-way ANOVA analysis test and the hedonic test with a Likert scale with 4 levels (Strongly Like, Like, Dislike, Strongly Dislike) through a check list sheet and an organoleptic test through short interviews with 3 respondents on each aspect.

The results of the ANOVA research show that there are differences in the results of the taste aspect in combination I with combination III with an average of 0.538 and combination II with combination III with an average of 0.923. The results of the texture aspect show that there is a difference in the combination I and III with an average of 0.923. The results of the aroma aspect showed that there was no significant difference in the average texture between combination I, combination II and combination III. The results of the hedonic test show that the taste aspect of combination II is the most dominant among the respondents and has a mean value of 3.46. The texture aspect of combination I which is the most dominantly preferred by respondents, has a mean value of 3.54. The most dominant aspect of the combination II aroma favored by the respondents has a mean value of 3.00. From the Hedonic results, it is concluded that combination II is the most dominant preferred by respondents.

Keywords: Pie, Wheat Flour, Breadfruit Flour, Preference Test.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kehadiran produk patiseri ikut serta menambah jenis makanan yang ada di masyarakat. Seiring dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap olahan patiseri. Kreasi baru dalam olahan patiseri juga bermunculan, seperti rainbow cake, ombre cake, perpaduan cake dengan roti dan lain sebagainya. Namun, kreasi dalam pengolahan kulit pie masih sedikit. "Pie adalah hidangan yang dibuat dari adonan pastry yang diisi dengan berbagai bahan manis atau gurih, dimana hidangan ditutupi oleh adonan pastry atau hanya memanggang kulit pie tanpa isi dan setelah kulit pie matang dan dingin segera diisi dengan bahan isian". (Sudewi, 2016).

Pada mulanya, pie adalah hidangan utama yang disajikan dengan daging sebagai isiannya. Namun, saat ini pie hadir dengan isian yang semakin beragam. Pada tahun 1500an, resep kue pie mulai berinovasi dengan isi buah-buahan, sayur, selai dan fla. Hingga saat ini, pie pun dikenal menjadi salah satu hidangan terpopuler di berbagai belahan dunia yang disajikan dengan rasa dan isian berbeda-beda. Selama ini pie hanya divariasikan dari segi isian nya saja, dari segi pembuatan kulit dominan menggunakan tepung terigu. Dengan ini penulis ingin berinovasi dengan mengkombinasikan tepung sukun dan tepung terigu.

Tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu berfungsi sebagai pembentuk struktur pie sehingga pie bisa mendapatkan bentuknya dan sebagai pengering pie karena sifat terigu yang dapat menyerap kelembapan bahan-bahan melalui komponen didalam yang berupa pati dan protein (gluten). Terigu juga mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Untuk mengurangi ketergantungan bahan impor ke Indonesia, bahan itu bisa diganti dengan bahan pangan lokal seperti jagung, singkong, sagu, ubi jalar, sukun dan talas. Hal ini berdasarkan 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:

1. Mengembangkan beras/nasi yang berasal dari pangan lokal sumber karbohidrat selain beras dan terigu yang dapat disandingkan dengan nasi yang berasal dari beras.
2. Mengembalikan budaya masyarakat untuk kembali pada pola konsumsi pangan pokok asalnya melalui penyediaan bahan pangan lokal selain beras dan terigu.
3. 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.

Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap pemakaian tepung terigu. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung sukun.

Sukun adalah buah yang dihasilkan oleh tanaman *Artocarpus altilis*. Bentuknya bulat hingga cenderung lonjong. Warnanya hijau terang dan akan berubah menjadi kuning kecoklatan saat matang. Untuk beberapa varietas ketika matang berwarna oranye kemerahan. Orang-orang Eropa menyebut buah sukun sebagai buah roti (*breadfruit*), karena ketika dipanggang teksturnya menjadi empuk seperti roti. Di negara-negara Pasifik Selatan buah sukun dimanfaatkan sebagai makanan pokok. Di Indonesia buah ini dimanfaatkan sebagai makanan fungsional atau sekadar panganan.

Buah sukun kaya dengan karbohidrat oleh karena itu cocok dijadikan makanan pokok. Dikutip dari (Jurnal bumi, 2018) “Buah sukun memiliki kandungan lemak yang rendah, bebas kolesterol dan tidak mengandung gluten. Indeks glikemik buah sukun lebih baik dibanding sumber pangan lain seperti kentang, beras dan gandum. Indeks glikemik merupakan angka yang menerangkan pengaruh makanan terhadap kadar gula darah. Buah sukun juga mengandung zat karotenoid seperti beta karoten dan lutein. Zat-zat tersebut berfungsi sebagai anti oksidan yang melindungi tubuh dari radikal bebas.”

Buah sukun biasanya diolah menjadi keripik, gorengan atau dikonsumsi begitu saja. Karena pengolahan yang kurang variatif membuat buah sukun tidak laku di pasaran sehingga membuat harganya murah dan membusuk. Menurut Dwi Asih (2011:2) “Buah sukun yang disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik, sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama”. Buah sukun dalam penelitian ini diolah menjadi tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu. Dengan membuat tepung sukun dapat meningkatkan nilai ekonomis buah sukun dan memanfaatkan buah sukun pada saat musim buah sukun.

Tepung sukun merupakan salah satu cara agar buah sukun dapat disimpan lebih lama dan. Selain itu juga dapat menjadi inovasi di dalam UKM masyarakat bahwa sukun dapat dijadikan tepung dan diolah menjadi kue, kue kering, dan pie. Sukun dapat menjadi sumber tepung dengan kandungan mineral dan vitamin yang lebih baik dari pada beras. kandungan vitamin C, kalsium fosfor buah sukun yang telah diolah menjadi tepung justru lebih banyak dibandingkan pada buah sukun yang dikonsumsi tanpa pengolahan. Tepung sukun dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena kandungan gizi yang baik yang dimiliki oleh tepung sukun. Penelitian ini dibuat untuk mengganti tepung terigu dengan tepung sukun, Selain itu peneliti juga bertujuan untuk meningkatkan nilai penggunaan buah sukun dan berinovasi untuk membuat makanan yang

baru dengan bahan dasar buah sukun. Maka peneliti mengambil judul “KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN KULIT *PIE*”

B. Rumusan Masalah

Kulit *pie* adalah bagian terluar pie yang berfungsi sebagai penampung isian pie yang berupa buah-buahan, daging, dan fla. Kulit *pie* mempunyai warna kuning kecoklatan, rasa yang gurih dan tekstur yang renyah. Kulit *pie* umumnya terbuat dari tepung terigu, telur, lemak(margarin), gula, garam dan air. Pada penelitian ini melakukan eksperimen dengan mengkombinasi tepung terigu dan tepung sukun.

1. Apakah terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden kulit *pie* berdasarkan kombinasi tepung terigu dan tepung sukun ?
2. Kombinasi manakah yang paling disukai responden ?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, peneliti membatasi masalah yang diangkat agar masalah tersebut tidak keluar dari topik pembahasan kobinasi antara tepung terigu dan tepung sukun. Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan pie ini adalah tepung terigu merek bogasari. Dalam penelitian ini terdapat 3 kombinasi diantaranya kombinasi 1 tepung terigu sebesar 100 % kombinasi 2 tepung terigu 75% dan tepung sukun 25% dan kombinasi 3 tepung terigu 50% dan tepung sukun 50% lalu dilakukan pengujian berdasarkan indikator rasa, tekstur dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dilakukan Eksperimen Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Sukun dalam pembuatan Kulit Pie:

1. Untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen kulit *pie* berdasarkan kombinasi tepung terigu dan tepung sukun.
2. Untuk mengetahui kombinasi yang paling disukai konsumen

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dilakukan Eksperimen Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Sukun dalam pembuatan Kulit Pie:

1. Manfaat bagi mahasiswa
Pengelolaan Perhotelan mengenai penggunaan pemanfaatan tepung sukun yang dapat dikomposisikan dengan tepung terigu dalam pembuatan kulit *pie*.
2. Manfaat bagi akademik (STP AMPTA Yogyakarta)
Menambahkan perbendaharaan pustaka bagi perguruan tinggi dan diharapkan menjadi sumber referensi dan sumber informasi bagi penelitian yang membutuhkan.
3. Manfaat bagi masyarakat
Sebagai bahan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan Tepung sukun sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kulit *pie*. Memberikan kontribusi kepada masyarakat untuk dijadikan peluang usaha.