

ABSTRAK

ANDINA TRI SANDYA. Daya Terima *Pie* Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah. Dibimbing oleh Hesti Atasasih, SP, MKM dan Fitri, SP, MKM.

Salah satu produk yang diminati oleh masyarakat yaitu produk pastry yang digunakan untuk camilan, salah satu produk *pastry* yaitu *Pie*. *Pie* merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri atas adonan kulit dan topping. Penggunaan tepung mocaf dapat mengurangi konsumsi tepung terigu. Namun tepung mocaf memiliki kandungan protein yang rendah sehingga penambahan tepung kacang merah perlu dilakukan untuk memenuhi kebutuhan protein, sehingga dilakukannya substitusi *Pie* tepung mocaf dan tepung kacang merah. Penelitian ini adalah bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi kontrol dan substitusi tepung kacang merah sebanyak 20%, 30%, dan 40%, menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 50 panelis. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa uji *Anova* dengan menggunakan program SPSS dengan tingkat kesukaan $p < 0,05$. Hasil penelitian menyatakan tidak ada perbedaan nyata substitusi tepung kacang merah terhadap tingkat kesukaan aroma, dan tekstur *Pie* dan terdapat perbedaan nyata dalam aspek warna dan rasa.

Kata kunci : *Pie*, Tepung Kacang merah, Tepung Mocaf

ABSTRACT

ANDINA TRI SANDYA. Acceptability of Pie Substitution for Mocaf Flour and Red Bean Flour. Supervised by Hesti Atasasih, SP, MKM and Fitri, SP, MKM.

One of the products that people are interested in is pastry products which are used as snacks, one of the pastry products is Pie. Pie is a type of pastry product that consists of a crust and topping. Using mocaf flour can reduce wheat flour consumption. However, mocaf flour has a low protein content so the addition of red bean flour needs to be done to meet protein needs, so a pie substitution of mocaf flour and red bean flour was carried out. This research is experimental with a Completely Randomized Design (CRD) research design with control formulation and flour substitution. red beans as much as 20%, 30%, and 40%, using 50 slightly trained panelists. To analyze the data obtained using Anova test analysis using the SPSS program with a liking level of $p < 0.05$. The results of the research stated that there was no real difference in the substitution of red bean flour on the level of preference for the aroma and texture of the pie and there was a real difference in the aspects of color and taste.

Keywords: Pie, Red bean flour, Mocaf flour