

Abstrak

Nafi' Argyanti, Nabilah. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (modified cassava flour) Pada Pembuatan Kulit Pie Asin Terhadap Daya Terima Masyarakat*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing: Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Penambahan tepung mocaf merupakan alternatif dalam pembuatan kulit pie asin. Tujuan dari penelitian ini adalah 1). Mendeskripsikan cara pembuatan kulit pie asin ditambah dengan tepung mocaf 2). Mendeskripsikan pengaruh rasa, warna, tekstur, aroma pada hidangan pie asin, serta daya terima masyarakat terhadap kulit pie asin berdasarkan uji organoleptik dengan berbagai teori.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Sampel dari penelitian ini adalah hidangan kulit pie asin dengan penambahan "*tepung mocaf*"; F₁ 0gr, F₂ 10gr, F₃ 20gr, F₄ 30gr dan populasi kota baru driyorejo, Gresik. Kuesioner dibagikan ke-30 responden sebaagai konsumen kulit pie asin. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji One Way Anova dengan bantuan SPSS versi 25.

Hasil penelitian 1). pencampuran semua bahan, pencetakan, pemanggangan 2). Menunjukkan bahwa produk kulit pie asin dengan penambahan tepung mocaf yang paling disukai terdapat pada formula sampel f₃ dengan substitusi penambahan 20 gr tepung mocaf, jadi ada perbedaan daya terima pada keempat jenis perlakuan kulit pie asin dengan penambahan tepung mocaf.

Perlunya penelitian lebih guna dalam penyempurnaan penelitian ini pada contohnya seperti dari segi gizi yang terkandung pada sampel tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin ini, penyempurnaan dari segi kemasan atau branding produk tersebut

Hata Hunci : *tepung mocaf, kulit pie, substitusi*



Abstract

Nafi' Argyanti, the Prophet. 2023. The effect of modified cassava flour substitution on salted pie crust making on community acceptability. Thesis, Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University. Supervisor: Dr, Diana Evawati, S, Pd., M.Kes.

The addition of mocaf flour is an alternative in making salted pie crusts. The objectives of this study are 1). Describes how salted pie is made plus mocaf flour 2). Describe the influence of taste, color, texture, aroma on salty pie dishes, and public acceptance of salted pie crusts based on organoleptic tests with various theories.

This study used a quantitative approach. The sample of this study was a salted pie crust dish with the addition of "mocaf flour", F1 0gr, F2 10gr, F3 20gr, F4 30gr and the population of the new town of driyorejo, Gresik. The questionnaire was distributed to 30 respondents as consumers of salted pie crusts. The data analysis technique used is the One Way Anova test with the help of SPSS version 25.

Research results 1). mixing all ingredients, molding, roasting 2). It shows that the most preferred salted pie skin product with the addition of mocaf flour is found in the F3 sampel formula with the substitution of adding 20 gr of mocaf flour, so there is a difference in acceptability in the four types of salted pie skin treatment with the addition of mocaf flour.

The need for more useful research in the refinement of this research for example such as in terms of nutrition contained in samples of mocaf flour in this salty pie crust dish, improvements in terms of packaging or branding of the product

Keywords : *mocaf flour, pie crust, substitution*

