

ABSTRAK
**PENGEMBANGAN PRODUK KULIT *PIE* BERBAHAN TEPUNG
MANGROVE (BRUGUIERA GYMNORRHIZA)**

OLEH

AMANDA PRAWAN NINGRUM

Pengembangan produk kulit *pie* berbahan tepung mangrove (*Bruguiera Gymnorrhiza*). Penelitian bertujuan untuk: (1) Mengetahui teknik pengembangan produk kulit *pie* berbahan tepung mangrove. (2) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *pie* berbahan tepung mangrove.

Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pengembangan produk dengan metode uji organoleptik yang menggunakan kuisieoner sebagai instrumen pengumpulan data. Prosedur pengembangan produk melibatkan pemilahan resep acuan, tahap formula resep, tahap validasi kepada 3 orang Expert dibidang tata boga dan juga *pastry*, dan tahap penyebarluasan produk kepada 30 orang panelis konsumen. Pada penyebarluasan produk, panelis diminta mencicipi produk kemudian memberikan penilaian terhadap empat komponen uji organoleptik yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Hasil yang diperoleh dari pengembangan produk yaitu 1) Formula resep dengan persentase 50% tepung mangrove mampu menghasilkan kulit *pie* dengan kualitas produk yang hampir sama dari segi tekstur akan tetapi berbeda dari segi rasa, aroma dan warnanya dengan dengan kulit *pie* yang dibuat menggunakan 100% tepung terigu. 2) Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penilaian terhadap komponen warna, aroma, tekstur, dan rasa berada pada skala 3 (suka).

Kata Kunci: Kulit *pie*, tepung mangrove, berbahan, uji organoleptik.

ABSTRACT
**DEVELOPMENT OF PIE CRUST PRODUCTS MADE FROM MANGROVE
FLOUR (BRUGUIERA GYMNORRHIZA)**

BY

AMANDA PRAWAN NINGRUM

Development of pie crust products made from mangrove flour (Bruguiera Gymnorrhiza). The research aims to: (1) Determine the technique for developing pie crust products made from mangrove flour. (2) Determine the level of public acceptance of pie products made from mangrove flour.

The research conducted was a product development experiment with an organoleptic test method using a questionnaire as a data collection instrument. The product development procedure involved sorting reference recipes, recipe formula stages, validation stages to 3 experts in the field of culinary and pastry, and product dissemination stages to 30 consumer panelists. In product dissemination, panelists were asked to taste the product and then provide an assessment of the four organoleptic test components, namely color, aroma, texture, and taste.

The results obtained from product development are 1) The recipe formula with a percentage of 50% mangrove flour is able to produce pie crust with almost the same product quality in terms of texture but different in terms of taste, aroma and color with pie crust made using 100% wheat flour. 2) The results of the organoleptic test showed that the assessment of the components of color, aroma, texture, and taste was on a scale of 3 (like).

Key words: *Pie crust, mangrove flour, made, organoleptic test.*