



## RINGKASAN

INTAN JILANNISA. Produksi Pie Susu Kedelai untuk Makanan Selingan Vegetarian. *Production of Soy Custard Pie for Vegetarian Diet Snack*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu untuk melakukan pengembangan produk pie susu sebagai makanan selingan vegetarian. Tujuan khususnya adalah mempelajari pengertian vegetarian; mengidentifikasi deskripsi produk meliputi karakteristik dan bahan-bahan pengolahan pie susu kedelai; mengkaji tahapan produksi produk mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan pemorsian; menghitung kandungan gizi dari pie susu kedelai; menganalisis biaya bahan dan harga jual pie susu kedelai; mengevaluasi hasil uji organoleptik pie susu kedelai (penampilan, warna, rasa, tekstur dan kepuasan panelis). Metode pengamatan yang dilakukan adalah melakukan proses produksi pie susu kedelai dan uji organoleptik produk oleh 25 orang panelis.

Vegetarian tidak mengonsumsi protein hewani seperti daging ayam, daging sapi, dan *seafood* tetapi mengonsumsi protein nabati seperti kacang-kacangan, biji-bijian, sayuran, buah, serta jamur. Pie susu kedelai sebagai salah satu alternatif makanan selingan vegetarian adalah sebuah pie dengan bahan dasar yaitu tepung kedelai dan susu kedelai. Kulit pie yang dibuat dari tepung kedelai lalu diisi dengan isian *custard* yang terbuat dari susu kedelai. Produk pie ini memiliki tekstur renyah pada kulit pie dan lunak pada isian *custard*. Pie susu kedelai diolah dengan teknik *baking*, *boiling*, dan *gratin*. Rasa dari pie ini adalah manis, gurih, dan memiliki aroma khas kacang kedelai.

Proses produksi dimulai dari proses persiapan yaitu memilih bahan yang sesuai dengan resep, menimbang bahan, dan mempersiapkan cetakan pie, dilanjutkan pengolahan yaitu bahan-bahan kulit pie dicampur hingga kalis, ditimbang sebesar 25g dan dicetak dalam cetakan pie kemudian dipanggang dalam oven dengan suhu 150°C selama 20-25 menit. Kulit pie yang sudah matang dikeluarkan dari cetakan. Pembuatan isian pie atau *custard* dengan teknik *boiling*. Bahan isian dicampur lalu direbus bersamaan hingga mengental dan mendidih. Bahan isian yang telah matang diisikan kedalam kulit pie lalu dimasukkan kembali kedalam oven dan dilakukan proses *gratin* yaitu pemanggangan dalam waktu sebentar dengan tujuan memberi warna pada permukaan makanan.

Energi dan zat gizi yang dihasilkan dari satu resep (30 buah) adalah energi 4300 Kal, protein 170,4 gram, lemak 293,1 gram, dan karbohidrat 392,9 gram. Adapun kandungan energi dan zat gizi per buah adalah energi 144 Kal, protein 5,7 gram, lemak 9,8 gram dan karbohidrat 13,1 gram. Pie susu kedelai dijual dengan harga Rp. 3000/buah

Pada dasarnya warna kulit pie susu kedelai sedikit lebih gelap dibanding pie susu pada umumnya karena menggunakan tepung kedelai yang mempengaruhi warna pada saat dipanggang, oleh karena itu pengaturan waktu dan suhu pemanggangan harus diperhatikan. Rasa dari kulit pie susu kedelai cenderung gurih dan memiliki rasa khas kacang-kacangan yang meninggalkan sedikit rasa pahit di lidah sehingga disarankan untuk menambahkan pemanis seperti gula pada pembuatan kulit pie susu kedelai.

Kata kunci : Kacang kedelai, Makanan selingan, Pie susu, Vegetarian.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Hak cipta-milik IPB (Institut Pertanian Bogor) Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies