



## Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu

Dewi Sinta Maulana<sup>1</sup>, Dendi Gusnadi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Telkom University

---

### Abstract

Received: 16 September 2023  
Revised : 23 September 2023  
Accepted: 30 September 2023

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perkembangan dunia kuliner di Indonesia khususnya bagian pastry, sehingga memunculkan produk-produk pastry yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik dan menarik perhatian masyarakat. Salah satunya adalah pie yang merupakan suatu makanan bertekstur kering yang dapat diberi isi beraneka ragam rasa dan peneliti berpikir untuk memakai ubi ungu sebagai filling dari pie dengan memakai teknik dekonstruksi pada makanan dengan cara merubah bentuk makanan tetapi masih dengan bahan yang sama. Dekonstruksi pie berbasis ubi ungu adalah sebuah inovasi dalam dunia kuliner yang mengambil inspirasi dari kue pie tradisional dan ubi ungu sebagai pengganti terigu, yang merupakan bagian dari perkembangan tren makanan sehat dengan menggunakan bahan alami dan minim bahan pengawet dan pewarna buatan. Ubi ungu dipilih karena mengandung banyak nutrisi seperti antioksidan dan serat, serta memiliki rasa manis alami dan lezat. Dengan demikian, dekonstruksi pie berbasis ubi ungu menjadi salah satu alternative yang menarik untuk dinikmati oleh berbagai kalangan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen kuantitatif. Data dikumpulkan dengan cara peneliti mengambil 100 responden yang terdiri dari dosen, mahasiswa, pelajar, dan karyawan swasta untuk mencoba produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai atau produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol. Hasil penelitian yang peneliti lakukan adalah dekonstruksi pie berbasis ubi ungu sebagai filling. Dari hasil penelitian yang penulis lakukan menghasilkan formulasi resep pie dengan filling ubi ungu yang menggunakan teknik merubah bentuk pie tersebut agar dapat lebih menarik perhatian masyarakat.

**Keywords:** Dekonstruksi, Pie, Ubi ungu.

(\*) Corresponding Author: [dewishinta@student.telkomuniversity.ac.id](mailto:dewishinta@student.telkomuniversity.ac.id)

**How to Cite:** Maulana D S, & Gusnadi D. (2023). Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8405145>

---

## PENDAHULUAN

Pastry merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk pastry tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga sangat mementingkan seni dan kerapian dari penampilan makanan tersebut yang bisa dinikmati oleh orang yang mengkonsumsinya. Dunia pastry sudah mulai berkembang dan dikenal oleh banyak masyarakat, dan juga banyak produk dari pastry tersebut yang berupa kue maupun cemilan telah banyak digemari oleh masyarakat. Dengan adanya perkembangan zaman, inovasi terus dikembangkan demi menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Tren-tren pastry yang terus berubah, sehingga memunculkan produk-produk pastry yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik dan menarik perhatian dengan menggunakan teknik dekonstruksi.

Teknik dekonstruksi pada makanan memang masih sangat jarang diketahui oleh banyak orang dan masyarakat. Dekonstruksi makanan dapat dilakukan dengan cara merubah bentuk makanan tetapi masih dengan bahan yang sama atau menggunakan komponen orisinil dari hidangan tersebut atau biasa disebut dengan hidangan fusion (Miller, 2016). Pie yang biasanya berbentuk bulat di dekonstruksi oleh penulis menjadi fusion dessert dengan tampilan modern dan agar mendapatkan cita rasa yang unik maka penulis menambahkan ubi ungu, karena ubi sendiri biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk utuh seperti direbus, dibakar dan dikukus.

Dekonstruksi pie berbasis ubi ungu sendiri merupakan bagian dari perkembangan tren makanan sehat dan ramah lingkungan, yang menekankan penggunaan bahan-bahan alami dan minim penggunaan bahan pengawet atau pewarna buatan. Ubi ungu dipilih sebagai bahan utama karena mengandung banyak nutrisi seperti antioksidan dan serat, serta memiliki rasa manis alami yang lezat. Dengan demikian, dekonstruksi pie berbasis ubi ungu menjadi salah satu alternatif yang menarik untuk dinikmati oleh berbagai kalangan.

## **KAJIAN LITERATUR**

### **Pie**

Pie merupakan salah satu jenis produk pastry yang terdiri atas adonan kulit (pie shells) dan toping biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya (Gislen, 2012). Sedangkan menurut Elida (2012) “Pie adalah jenis adonan asin yang termasuk kedalam kelompok short pastry”. Kulit pie terbuat dari tepung terigu, mentega, telur dan bahan lainnya sebagai lapisan pembungkus. Sebuah kulit pie akan memiliki kualitas yang baik jika pada saat pengadonan juga baik.

### **Ubi Ungu**

Ubi jalar merupakan tanaman ubi-ubian dan tergolong tanaman semusim. Tanaman ini tumbuh menjalar pada permukaan tanah, dengan panjang tanaman yang dapat mencapai 3 meter. Pada dasarnya akar ubi jalar ungu dibedakan menjadi dua tipe, yaitu akar penyerap hara di dalam tanah disebut akar sejati (akar serabut) dan akar tunggang warna putih, penyimpan ndica hasil fotosintesis, yang dapat membesar membentuk ubi atau akar lumbung (Supadmi, 2009).

### **Dekonstruksi**

Teknik dekonstruksi pada makanan memang masih sangat jarang diketahui oleh banyak orang dan masyarakat. Dekonstruksi makanan dapat dilakukan dengan cara merubah bentuk makanan tetapi masih dengan bahan yang sama atau menggunakan komponen orisinil dari hidangan tersebut. (Miller, 2016).

### **Daya Terima Konsumen**

Menurut Kotler dan Armstrong (2008), daya terima konsumen adalah kemampuan suatu barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan, keinginan, atau harapan konsumen yang berasal dari perbandingan antara pengalaman pemakaian produk atau jasa dengan harapan konsumen atau secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi.

### **Uji Organoleptik**

Menurut Nasiru (2011) Pengujian Organoleptik disebut penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat dengan menggunakan kepekaan alat indera manusia, yaitu mata, hidung, mulut dan ujung jari tangan.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu eksperimental yang pada tahap awal dilakukan eksperimen uji coba produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu kemudian dilakukan uji produk organoleptik kepada 100 panelis. Dengan menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara kuesioner dan studi pustaka.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Formulasi Resep Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu

Setelah melakukan uji coba dekonstruksi pie menggunakan isian (filling) ubi ungu, maka penulis mencantumkan formulasi lengkap dari hasil eksperimen 3 dan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1  
Formulasi Dekonstruksi Pie Ubi Ungu

No	Bahan	Qty	Cara Membuat
1.	<i>Butter</i>	250g	Mix butter dan icing sugar hingga berwarna putih lalu masukkan telur satu persatu, setelah tercampur masukkan tepung sampai tekstur adonan seperti berbutir tidak harus kalis. Cetak dan oven selama 15-18 menit di suhu 18°C
2.	<i>Icing Sugar</i>	250g	
3.	Telur	2 btr	
4.	Tepung terigu( $\Delta$ )	750g	
5.	Ubi ungu	250g	
6.	Maizena	25g	
7.	Gula	50g	
8.	Susu Putih	250g	

			panaskan diatas panci sembari diaduk. Plating dan sajikan dengan pie yang sudah matang.
--	--	--	--

Sumber: Diolah Peneliti, 2023.

### Daya Terima Konsumen Pada Produk Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu.

Data yang diperoleh dari 100 panelis yang berbeda berdasarkan usia, jenis kelamin, dan pekerjaan. Data organoleptik yang diperoleh dari daya terima konsumen adalah sebagai berikut:

#### Daya Terima Konsumen Terhadap Rasa

Rasa pada produk yang dihasilkan dekonstruksi pie berbasis ubi ungu adalah:

Bagaimana rasa yang dihasilkan pada produk Dekonstruksi pie ubi ungu?  
100 responses



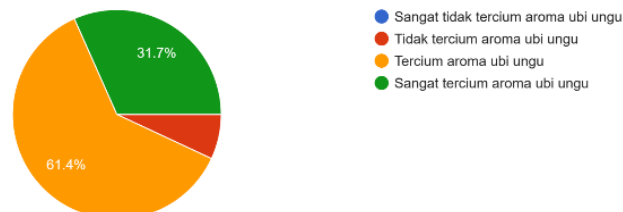
Gambar 1  
Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Rasa.  
Sumber: Peneliti, 2023

Dari hasil yang di dapat, disimpulkan bahwa rasa yang dihasilkan oleh produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu menghasilkan rasa yang sangat enak dengan mendapatkan pilihan dari 57 orang dengan presentase 57%.

#### Daya Terima Konsumen Terhadap Aroma

Rasa yang dihasilkan pada produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu adalah:

Bagaimana aroma yang dihasilkan pada produk Dekonstruksi pie ubi ungu?  
101 responses

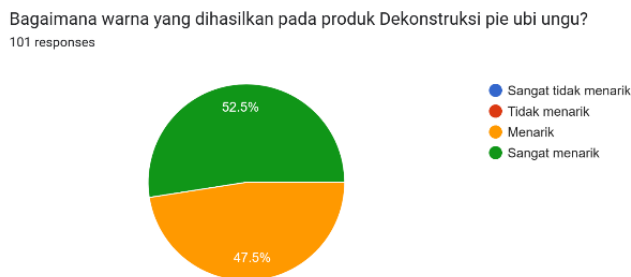


Gambar 2  
Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Aroma.  
Sumber: Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 2, dapat disimpulkan bahwa aroma yang dihasilkan oleh produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu dengan tercium nya aroma ubi ungu yang mendapatkan pilihan dari 63 orang atau setara lebih dari setengah panelis yang menerima.

### **Daya Terima Konsumen Terhadap Warna**

Penilaian Warna yang dihasilkan dari panelis adalah sebagai berikut:

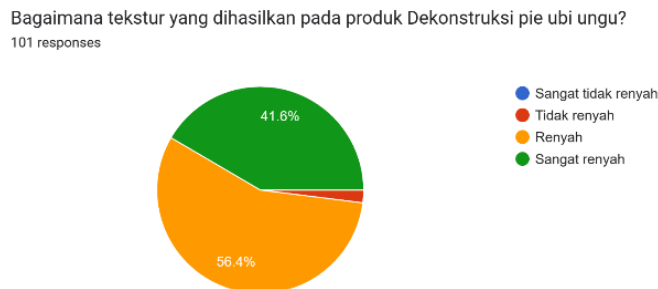


Gambar 3  
Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Warna.  
Sumber: Peneliti, 2023

Menurut hasil yang sudah diisi oleh panelis produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu berdasarkan warna mendapatkan pilihan dari 53 orang dinilai sangat menarik dan sisanya memilih menarik.

### **Daya Terima Konsumen Terhadap Tekstur**

Penilaian tekstur yang dihasilkan pada produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu adalah sebagai berikut:



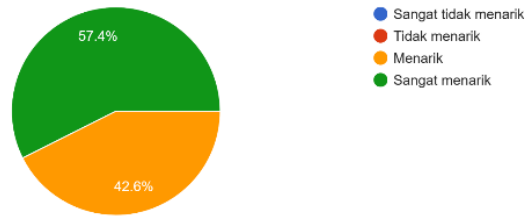
Gambar 4  
Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Tekstur.  
Sumber: Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4, dapat disimpulkan bahwa tekstur yang dihasilkan oleh produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu memiliki tekstur yang renyah dengan mendapatkan 42 orang dari 101 panelis dengan presentase 41.6%

### **Daya Terima Konsumen Terhadap Penampilan Fisik**

Penilaian penampilan fisik yang dihasilkan dari panelis adalah sebagai berikut:

Bagaimana penampilan fisik yang dihasilkan pada produk Dekonstruksi pie ubi ungu?  
101 responses



Gambar 5  
Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik.  
Sumber: Peneliti, 2023

Menurut penilaian yang dilakukan panelis pada produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu dari segi penampilan memiliki nilai, 58 panelis yang memilih sangat menarik dan sisanya memilih menarik sehingga dapat disimpulkan bahwa penampilan fisik dari produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu diterima oleh konsumen.

## KESIMPULAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen produk dekonstruksi pie berbasis ubi dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan tekstur dan rasa yang tepat dalam pembuatan pie berbasis ubi ungu diperlukan formulasi resep pie yang tepat. Maka penulis melalui 3 eksperimen sebelum mendapatkan hasil akhir yang sempurna yang terdiri dari 750g tepung terigu dengan protein rendah, telur 2 butir, menggunakan butter 250g dan icing sugar 250g.
2. Produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu dapat diterima atau disukai oleh konsumen dapat dilihat dari uji daya terima konsumen dan rata-rata menjawab dari skala 3 sampai dengan skala 4 yaitu suka dan sangat suka dari penilaian organoleptik yang terdiri dari rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik. Sehingga produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu dapat diterima oleh konsumen dengan baik.

### Saran

Adapun saran dari penelitian eskperimen dekonstruksi pie berbasis ubi ungu:

1. Pembuatan crust pie sebaiknya menggunakan tepung dengan protein yang rendah karena apabila menggunakan protein yang tinggi akan menghasilkan tekstur pie yang keras dan kurang renyah.
2. Puree ubi ungu sebaiknya dibuat menggunakan api kecil dan selalu gunakan teknik mengaduk agar tidak mendapatkan hasil yang gosong.
3. Inovasi dekonstruksi pie ubi ungu dapat dikembangkan oleh pengusaha di indonesia agar menjadi makanan tradisional dengan campuran luar.
4. Produk dekonstruksi pie berbasis ubi ungu sebaiknya disajikan dingin agar ubi nya terasa lebih segar saat dikonsumsi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022, June). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 1, pp. 33-40).
- Fadhilillah, A. S. (2021). *PENGGUNAAN TEPUNG SORGUM SEBAGAI SUBSTITUSI SEBAGIAN DARI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PIE CRUST* (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Holinesti, R. (2022). Quality Of Pie Skin From Cornflour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 49-55.
- Musyarifah, M., & Damanik, R. I. (2018). Identifikasi Karakter Morfologis dan Hubungan Kekerbatan Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Di Kabupaten Simalungun dan Kabupaten Dairi: Identification of Morphological Characteristics and Phylogenetic Relationships of Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) in Simalungun District and Dairi District. *JURNAL ONLINE AGROTEKNOLOGI*, 6(4), 826-835.
- Kotler, P., Armstrong, G., Ang, S. H., Leong, S. M., Tan, C. T., & YAU, O. (2008). *Principles of marketing: An global perspective*.
- Ayustaningworno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.

## **BIODATA PENULIS**

### **Dewi Sinta Maulana**

Merupakan mahasiswa aktif semester 6 di jurusan D3 Perhotelan Telkom University.

### **Dendi Gusnadi.,S.PAR.,MM.PAR**

Merupakan dosen prodi D3 Perhotelan Telkom University.