

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pie

1. Pengertian

Pie adalah kue yang populer di Amerika. Hidangan panggang ini sudah ada sejak zaman Mesir kuno, di mana pie berisi daging yang dibungkus. Kue kering yang diisi dengan berbagai olahan dan dengan tekstur kulit pie yang lembut dan renyah termasuk dalam jenis kue basah khusus dengan perkembangan zaman. Di tanah airnya, pie disajikan sebagai makanan penutup atau *dessert*. Pie ini terdiri dari dua bagian, yaitu kulit dan isian. Pie ini berasal dari Inggris, tetapi lama kelamaan menjadi sangat populer di Amerika. Di negara asalnya, kue kering yang tidak dilapisi adonan kulit pie biasa disebut Tartes, sedangkan di Farnsi disebut Flan. Pie kecil biasanya disebut Tartles (Nurwana, *et al.*, 2021).

Pie, sering disebut Fian atau Quiche, merupakan adonan pastry yang sangat populer. Membuat kue pie tidak terlalu sulit, namun ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam membuat kue yaitu kulit dan isiannya. Membuat kulit pie relatif mudah, hanya butuh waktu. Rasa pie sendiri manis dan asin, keduanya dipisahkan oleh isiannya. Pie manis biasanya menggunakan buah-buahan yang berbeda, sedangkan pie gurih menggunakan sayuran dan protein hewani. (Nurwana, *et al.*, 2021).

2. Syarat Mutu Pie

Persyaratan mutu pie berdasarkan SNI 01-2973-1992 yaitu :

Tabel 1
Syarat Mutu Pie

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal
2	Kadar air (b/b)	%	maks. 5
3	Protein (N x 6,25) (b/b)	%	min. 5 min. 4,5* min. 3**)
4	Asam lemak bebas (sebagai asam oleat) (b/b)	%	maks. 1,0
5	Cemaran logam		
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,5
5.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,2
5.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40
5.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
6	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5
7.1	Angka lempeng total	koloni/gr	maks. 1×10^4
7.2	Coliform	APM/g	20
7.3	<i>Escherichia Coli</i>	APM	< 3
7.4	<i>Salmonella sp.</i>		negatif/25 gram
7.5	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/gr	maks. 1×10^2
7.6	<i>Bacillus cereus</i>	koloni/gr	maks. 1×10^2
7.7	Kapang dan kamir	koloni/gr	maks. 2×10^2

Sumber : SNI 01-2973-1992

3. Bahan Pembuatan Pie

Menurut Angkih, Damiati, dan Suriani (2018), salah satu resep pembuatan pie susu tepung gayam yaitu :

Bahan :

- a. Tepung Terigu 80 gram
- b. Tepung Gayam 120 gram
- c. Tepung Maizena 30 gram
- d. Margarin 75 gram
- e. Telur 55 gram
- f. Air es 1 sdm
- g. Putih telur 30 gram
- h. Garam 1,2 gram
- i. Gula 30 gram

Alat Pembuatan :

- 1) Timbangan
- 2) Baskom
- 3) Tray
- 4) Sendok
- 5) Garpu
- 6) Gelas ukur
- 7) Loyang
- 8) Oven

Cara Pembuatan :

- a) Pertama kita siapkan bahan dan mulai membuat kulit piyenya.
- b) Campurkan 80 gram tepung terigu dan 120 gram tepung gayam dengan 75 gram margarin dan garam secukupnya.
- c) Campur perlahan semua bahan hingga tercampur.
- d) Setelah tercampur, pecahkan satu telur dan uleni menjadi massa yang halus.
- e) Selanjutnya kita buat isian untuk pie susu.
- f) Ambil tempat lain untuk adonan pie. Ambil 6 kuning telur yang sudah disiapkan dan campurkan dengan 1 toples susu kental manis dan air. Campurkan ketiga bahan di atas dengan kecepatan sedang hingga semua bahan tercampur sempurna. Coba proses pencampuran ini untuk mencegah bahan berbusa.
- g) Siapkan cetakan yang akan digunakan untuk pembuatan pie.
- h) Ambil adonan kue. Ambil satu porsi dan ratakan dengan tangan.
- i) Masukkan isi pie diatas ke dalam cetakan yang sudah di alasi kulit pie. Sebaiknya cetakan di isi denga isi secukupnya, jangan terlaly banyak untuk menghindari kue pie yang tidak matang.
- j) Panggang sekitar 45 menit.
- k) Untuk mengecek kue sudah matang atau belum, tusukkan tusuk gigi di tengahnya. Jika masih lembek dan lengket, berarti kue belum matang sempurna.

B. Ubi Ungu

1. Pengertian Ubi Ungu

Ubi ungu ungu merupakan salah satu sayuran yang ditanam di Indonesia. Ubi ungu sendiri dapat dijadikan makanan pokok dengan cara dimasak atau dibuat tepung dan diolah menjadi makanan ringan. (Sriwana, *et al.*, 2020).

2. Klasifikasi Ubi Ungu

Klasifikasi Ubi Jalar Ungu (Imaali, *et al.*, 2019) :

Kingdom : *Plantae*
Subkingdom : *Tracheobionta*
Super Divisi : *Spermatophyta*
Divisi : *Magnoliophyta*
Kelas : *Magnoliopsida*
Sub Kelas : *Asteridae*
Ordo : *Solanales*
Famili : *Convolvulaceae*
Genus : *Ipomea*
Spesies : *Ipomea batatas Poir*

Tanaman ubi jalar ini asli dari Amerika. Ubi jalar memiliki beberapa warna yaitu putih, kuning atau jingga dan ungu. Ubi jalar ungu memiliki daging dan kulit berwarna ungu yang mengandung pigmen antosianin dalam jumlah besar. 100 gram ubi ungu mengandung 110,51 mg antosianin (Imaali, *et al.*, 2019).

3. Kandungan Zat Gizi Ubi Ungu

Ubi jalar ungu merupakan makanan lokal yang terdapat di Indonesia. Ubi jalar jenis *Ipomea batatas L. Poir* berwarna ungu tua sehingga memiliki daya tarik tersendiri. Dalam 100 gram ubi ungu terdapat kandungan gizi energi 86 kkal, 1,6 protein, 0,1 gram lemak dan 10 gram karbohidrat (Anugrah, *et al.*, 2019).

C. Tepung Terigu

1. Pengertian Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan produk olahan dari kelompok sayuran yaitu gandum. Gandum merupakan biji-bijian yang paling melimpah dibandingkan biji-bijian olahan lainnya (Arif, *et al.*, 2019).

2. Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu

Produk tepung terigu merupakan produk yang digemari masyarakat umum, bahkan produk olahan terigu menjadi makanan pokok di beberapa negara. Berbeda dengan Indonesia, produk olahan gandum merupakan makanan alternatif sekaligus makanan pelengkap (Yuwono *et al.*, 2018). 100 gram tepung terigu mengandung 365 kkal, 8,9 gram protein, 1,3 gram lemak, dan 77,3 gram karbohidrat. (Verawati, *et al.*, 2019).

3. Syarat Mutu Tepung Terigu

Persyaratan mutu pie berdasarkan SNI 3751:2009 yaitu :

Tabel 2
Persyaratan Tepung Terigu Pie Berdasarkan SNI

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bentuk	-	Serbuk
1.2	Bau	-	Normal (bebas daribau asing)
1.3	Warna	-	Putih khas terigu
2	Benda asing	-	Tidak ada
3	Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan potongannyayang tampak	-	Tidak ada
4	Kehalusan, lolos ayakan 212 μm (mesh No. 70) (b/b)	%	min 95
5	Kadar air (b/b)	%	maks. 14,5
6	Kadar abu (b/b)	%	maks. 0,70
7	Kadar protein (b/b)	%	min. 7,0
8	Keasaman	mg KOH/100 g	maks 50
9	<i>Falling</i> number (atas dasar kadarair 14%)	detik	min. 300
10	Besi (Fe)	mg/kg	min. 50
11	Seng (Zn)	mg/kg	min. 30
12	Vitamin B1 (tiamin)	mg/kg	min. 2,5
13	Vitamin B2 (riboflavin)	mg/kg	min. 4
14	Asam folat	mg/kg	min. 2
15	Cemaran logam		
15.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
15.2	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
15.3	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,1
16	Cemaran Arsen	mg/kg	maks. 0,50
17	Cemaran Mikroba		
17.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1×10^6
17.2	<i>Escherichia Coli</i>	APM/g	maks. 10
17.3	Kapang	koloni/g	maks. 1×10^4
17.4	<i>Bacillus cereus</i>	koloni/g	maks. 1×10^4

Sumber : SNI 3751:2009