

ABSTRAK

Buah Apel merupakan buah yang berasal dari daerah sub-tropis yang melimpah ruah di Indonesia, pada umumnya diolah menjadi sebuah produk yang sudah biasa atau sudah awam dikonsumsi kalangan konsumen seperti salah satu contohnya adalah dodol, selai dan manisan yang dijadikan buah pangan. Dalam pembuatan penelitian ini penulis melakukan penelitian dengan metode ekperimental dengan buah apel untuk menjadi salah satu sumber pati yang dapat di buat menjadi tepung dalam pembuatan *tarte* atau yang lebih sering kita kenal dengan pie. Selain kandungan gizi dan kadar serat pada buah apel yang tinggi ini sangat cocok dengan orang yang sedang diet untuk menurunkan kolesterol dan membantu tubuh menyimpan energi di pembuluh darah serta serat larut juga memiliki zat anti-inflamasi yang dapat membantu penderita diabetes pulih lebih cepat dari infeksi dan buah apel mengandung asam tartar yang dapat menyehatkan fungsi saluran pencernaan. Buah apel banyak manfaat yang baik untuk di konsumsi, maka salah satu tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep *tarte* yang sesuai tanpa merubah citarasa khas *tarte*. Dengan melakukan metode eksperimental dan menyebarkan hasil produk sebanyak tiga kali dengan formulasi yang berbeda serta melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang panelis yang sudah ditetapkan dengan menyebarkan kuisisioner yang menghasilkan informasi berupa data bahwa *tarte* berbasis tepung apel ini dominan banyak diminati dengan formulasi 20% tepung apel dari 100% tepung terigu dengan sekala 1-5 rata-rata panelis suka dengan rasa *tarte* ini.

Kata kunci : *Inovasi, Apel, Tarlet.*

ABSTRACT

Apple fruit is a fruit that comes from sub-tropical areas abundant in Indonesia, generally processed into a product that is ordinary or already lay consumed among consumers such as one example is dodol, jam and sweets are used as food. In making this research the authors do research with experimental method with apples to be one source of starch that can be made into flour in making tarte or more often we are familiar with pie. In addition to nutritional content and fiber content in apples are high is very suitable with people who are dieting to lower cholesterol and help the body store energy in blood vessels and soluble fiber also has anti-inflammatory substances that can help diabetics recover faster than infection and apples contain tartar acid which can nourish the digestive tract function. Apple has many good benefits to consume, so one of the purposes of this study is to find the appropriate tarte recipe formulation without changing the typical taste of tarte. By doing experimental method and disseminating the product result three times with different formulation and to test consumer acceptance test by organoleptik test to 30 panelists that have been determined by spreading the questionnaire that yield information in the form of data that tarte based on this apple flour dominantly in great demand with 20% formulation of apple flour from 100% wheat flour with 1-5 average panis likes this tarte flavor.

Keyword :Innovation, Apple,Tartlet