

ABSTRAK

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 tepung 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. Selain itu juga bisa menjadi alternatif bagi orang yang memiliki intoleransi terhadap gluten atau alergi terhadap bahan kue pie yang umumnya menggunakan tepung terigu. 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 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.

Kata Kunci: Dekonstruksi, Pie, Ubi ungu.