
ABSTRAK

Penelitian ini melatar belakangi adanya pemanfaatan tepung melinjo yang akan dibuat produk pastry yaitu *pie* atau shorcush, penulis memilih tepung melinjo dikarenakan tepung melinjo salah satu tepung bebas gluten, dengan menggunakan tepung melinjo produk *pie* ini akan menjadi "*Pie* Berbasis Tepung Melinjo" yang membedakan produk tersebut dengan *pie* yang menggunakan tepung terigu, aroma yang dihasilkan, rasa ciri khas melinjo yang dihasilkan, serta produk yang tidak yang bebas dari gluten. Oleh sebab itu penulis memilih tepung melinjo yang digunakan untuk pembuatan produk *pie* berbasis tepung melinjo. Dengan ini teori yang penulis ambil untuk penelitian ini yaitu Pastry merupakan salah satu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas didalam pembuatan *dessert* atau makanan penutup, seperti kue dan roti. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan melakukan uji hidonik dengan menyebarkan kuesioner kepada masyarakat. Hasil dari penelitian tersebut adalah dapatnya formulasi resep pada pembuatan *pie* berbasis tepung melinjo serta mengetahui sejauh mana uji hidonik terhadap produk *pie* berbasis tepung melinjo, melalui uji hidonik mendapatkan hasil kesimpulan seperti : sangat tidak suka, tidak suka, cukup suka, dan sangat suka. Dengan melalui tiga aspek yaitu rasa, aroma dan tekstur terhadap produk *pie* berbasis tepung melinjo.

kata kunci : Tepung Melinjo, Pie ,Pastry