ABSTRAK

Dhea Putri. 2019. "Pembuatan RendangMenggunakan Bumbu Rendang Instan Kering". Proyek Akhir.Progam Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga,Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang".

Penelitian ini bertujuan untuk mendiskripsikan kualitas rendang daging memggunakan bumbu rendang instan kering dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini dibuat agar praktis, mudah dalam proses pembuatan rendang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pembutan rendang menggunakan bumbu rendang instan kering. Penelitian ini dilakukan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan pada bulan Agustus 2019. Panelisnya adalah mahasiswa D3Tata Boga sebanyak 10 0rang. Hasil uji organoleptik yang dihasilkan dengan teknik yang digunakan persentase mendeskripsikan kualitas warna dari rendang menggunakan bumbu rendang instan adalah berwarna coklat kehitaman dengan presentase (100%), kualitas tekstur adalah bertekstur empuk dengan presentase (80%), kualitas aroma adalah beraroma harum rendang dengan presentase (90%), dan kualitas rasa adalah terasa pedas dengan presentase (90%). Harga jual rendang menggunakan bumbu rendang instan kering per 250 gr adalah Rp 65.500.

Kata kunci: Rendang, Bumbu, Instan Kering, Kualitas