

## ABSTRAK

**SAKA ANYANA NUGRAHA. 2019.** “Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pukis” *Skripsi*. Padang: Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan tepung kentang dalam pengolahan makanan masih sedikit. Tepung kentang memiliki nilai gizi protein yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 50% terhadap kualitas pukis dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan tiga kali pengulangan. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan tepung kentang pada pembuatan pukis adalah volume mengembang, bentuk seragam dan setengah lingkaran, warna kuning, aroma vanili dan tepung kentang, tekstur berpori-pori, rasa manis dan rasa tepung kentang. Harga jual pukis tepung kentang adalah Rp. 1.500 per 1 buah .

Kata Kunci : Tepung Kentang, Pukis, Kualitas