

## ABSTRAK

**Khairani Novrilia. 2019.**”Penggunaan Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Nastar”.*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas nastar tepung biji nangka dari segi volume, warna, aroma, bentuk, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan potensi biji nangka sebagai bentuk penganeekaragaman pangan dalam mewujudkan kemandirian pangan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan nastar dari tepung biji nangka. Penelitian eksperimen dilaksanakan pada bulan Juli 2019 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis semi terlatih sebanyak 15 orang panelis dari mahasiswa D3 dan SI Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil Uji Organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas aroma nastar dari tepung biji nangka adalah beraroma harum dan tidak beraroma tepung biji nangka, kualitas warna adalah warna kuning keemasan, kualitas tekstur Nastar adalah Rapuh, kualitas rasa adalah cukup berasa tepung biji nangka, dan rasa manis selai nenas. Harga Jual Nastar dari tepung biji nangka adalah Rp.35.000/Toples

**Kata Kunci: Nastar, Tepung Biji Nangka, Kualitas**