

ABSTRAK

Shindy Wesli. 2019. “Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan Roti Kukus”. Proyek Akhir. Progam Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatarbelakangi untuk menciptakan inovasi baru dari roti kukus dengan menggunakan tepung kentang. Penelitian ini bertujuan 1) Dapat membuat Roti Kukus dengan menggunakan tepung kentang 2) Mendikripsikan kualitas roti kukus dengan menggunakan tepung kentang dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan tepung kentang sebagai produk baru dalam pembuatan roti kukus. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 6 kali pengulangan pembuatan roti kukus tepung kentang yang dilaksanakan pada bulan Juni 2019 dan berlokasi di ER 5 Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian dilakukan dengan uji organoleptik yang terdiri dari 15 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa D3 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 6 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan tepung kentang dalam pembuatan roti kukus dari segi volume megebang adalah volume megebang (93%), segi bentuk seragam adalah seragam (93%), segi bentuk setengah bola adalah setengah bola (100%), segi warna kuning muda adalah warna kuning muda (100%), segi aroma kentang adalah beraroma kentang (87%), segi tekstur lembut adalah lembut (87%) dan segi rasa manis adalah manis (100%)

Kata kunci: Roti Kukus, Tepung Kentang, Kualitas.