

## ABSTRAK

**Niftahul Jannah, 2019.**“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Parawisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penggunaan Tepung Kentang sebagai bahan pangan memerlukan penganekaragaman dalam pengolahan makanan. Cookies biasanya terbuat dari tepung terigu yang diimpor, untuk menambah variasi baru dari cookies penulis menggunakan tepung kentang dalam pembuatannya, sehingga pemanfaatan tepung kentang sebagai bahan pangan bertambah nilai guna dan nilai ekonomis dari tepung kentang tersebut. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat cookies dari tepung kentang. 2) Dapat mendeskripsikan kualitas cookies dengan penggunaan tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan dengan penggunaan tepung kentang dalam pembuatan cookies, yang dilaksanakan pada tanggal 22 April sampai 26 April 2019 dan berlokasi di Workshop Tata Boga. Penelitian dilakukan dengan uji organoleptik yang terdiri dari 15 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa D3 dan SI Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang tertarik untuk melakukan penelitian dan bukan karena terpaksa, mempunyai waktu, tepat waktu, dan sehat (bebas penyakit THT dan buta warna), mempunyai kemampuan verbal, sikap netral terhadap produk, mempunyai kepekaan yang dibutuhkan dan tidak alergi dengan bahan yang akan dinilia. Data hasil uji organoleptik dianalisis dengan persentase.

Berdasarkan hasil penelitian cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas berbentuk bunga mendapatkan persentase tertinggi 93% pada pengulangan ketiga. Kualitas warna cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas warna kuning kecoklatan mendapatkan persentase tertinggi 87% pada pengulangan ketiga. Kualitas aroma cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas aroma kentang mendapat persentase tertinggi 100% pada pengulangan ketiga. Kualitas tekstur cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas renyah mendapatkan persentase tertinggi 87% pada pengulangan ketiga. Kualitas rasa cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas rasa manis mendapat persentase tertinggi 87% rasa tepung kentang mendapatkan persentasi 100% pada Pengulangan ketiga.

**Kata Kunci: Cookies, Tepung Kentang, Kualitas**