ABSTRAK

Puti Amara Elsa Desi. 2019. "Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Brownies Kering" Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari brownies dengan penggunaan bahan tepung kentang. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Dapat membuat Brownies Kering dengan menggunakan tepung kentang 2) Mendeskripsikan kualitas Brownies Kering dengan menggunakan tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan tepung kentang sebagai produk baru dalam pembuatan brownies kering.

Jenis Penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada pembuatan brownies kering tepung kentang, yang dilaksanakan pada bulan Mei 2019 dan berlokasi di 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 smei terlatih yaitu mahasiswa D3 dan S1 Tata Boga.

Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan tepung kentang dalam pembuatan brownies kering dari segi bentuk cup kertas bergerigi adalah berbentuk cup kertas bergerigi (87%), dari segi bentuk permukaan rata dan rapi adalah berbentuk permukaan rata dan rapi (93%), dari segi warna coklat kehitaman adalah berwarna coklat kehitaman (93%), dari segi aroma coklat adalah beraroma coklat (93%), dari segi tekstur kering adalah bertekstur kering (93%), dari segi tekstur renyah adalah bertekstur renyah (93%), dari segi rasa manis adalah berasa manis (93%).

Kata Kunci : Brownies Kering, Tepung Kentang, Kualitas