ABSTRAK

Ririn Febrinan Marta. 2019. "Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang". Proyek Akhir. Progam Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang".

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kentang yang pemanfaatannya masih kurang dalam hal inovasi produk makanan. Oleh karena itu, untuk menaggulangi hal tersebut, perlunya perlakuan penganekaragaman makanan sehingga memberikan nilai ekonomis yang akan dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung serta tepungnya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makan seperti kue cubit. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 4 kali pengulangan pada Pembuatan kue cubit dari tepung kentang yang dilaksanakan pada periode Juli – Agustus 2019, berlokasi di ER 5 Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Univarsitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 4 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas pembuatan kue cubit menggunakan tepung kentang adalah berbentuk lingkaran, warna kue cubit adalah kuning keemasan, aroma dari pembuatan kue cubit menggunakan tepung kentang yaitu harum dan tekstur kue cubit adalah lembut dan kualitas rasa pada kue cubit yaitu manis. Harga jual kue cubit adalah Rp. 8.000,00 per bungkus (6 buah).

Kata kunci: Tepung Kentang, Kue Cubit, Kualitas.