

ABSTRAK

Laila Rusda, 2019. “Pembuatan Sosis Pensi” Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sosis dari pensi dan mendiskripsikan kualitas sosis pensi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memenuhi keanekaragaman hasil olahan pensi dalam pembuatan sosis. Pensi mempunyai kandungan gizi yang relatif hampir dengan kerang. Jenis penelitian dalam bentuk Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat sosis pensi, yang dilakukan pada tanggal 15 Juli 2019 sampai tanggal 15 Agustus 2019 dengan melakukan tiga kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang kemudian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah pengawetan makanan dan teknik pangan, gastronomi. Pada uji organoleptik setelah dua kali pengulangan mendeskripsikan dan kualitas sosis pensi dari segi bentuk adalah silinder dengan 10 cm dan seragam, berwarna kuning kecoklatan, beraroma pensi, bertekstur kenyal dan memiliki rasa yang gurih.

Kata kunci : sosis, pensi, kualitas