

ABSTRAK

Radiha Vivoril. 2019. “Pembuatan Kue Sus Kering dengan Penggunaan Tepung Singkong dan Minyak Goreng”. *Proyek Akhir*. Progam Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue sus kering dengan penggunaan tepung singkong dan minyak goreng, serta mendeskripsikan kualitas sus kering dari tepung singkong dan minyak goreng dari segi volume, warna, aroma, bentuk, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman hasil pertanian, serta membuat inovasi dalam pembuatan sus kering menggunakan bahan lokal seperti tepung singkong dan minyak goreng. Penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali pengulangan pembuatan sus kering dari tepung singkong dan minyak goreng. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2019 di whorkshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Univarsitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik setelah melakukan 1 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas volume sus kering dari tepung singkong dan minyak goreng adalah mengembang, kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas aroma adalah harum, kualitas bentuk adalah berbentuk bintang dan seragam, kualitas tekstur adalah renyah, dan kualitas rasa adalah gurih. Harga jual dengan berat 60 gram per toples senilai Rp.24.000

Kata kunci: Sus Kering, Tepung Singkong, Kualitas.