

ABSTRAK

Dito Bagas Prasepta. 2019 “Analisis Kualitas Puding Lapis Kaca Dengan Penambahan Ekstrak Daun Beluntas. *Proyek Akhir*. Padang: Progam Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Parwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perlunya menggantikan pewarna sintesis es doger menjadi pewarna alami dari ekstrak daun beluntas dalam pembuatan puding lapis kaca. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan pengaruh penambahan ekstrak daun beluntas sebanyak 100ml terhadap kualitas puding lapis kaca dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni. digunakan adalah data primer bersumber dari sepuluh orang panelis semi terlatih dengan mengisi format uji organoleptik. Hasil analisis data diperoleh bentuk berlapis pada penelitian ketiga sebanyak 100% dari 10 panelis, warna hijau muda penelitian ketiga sebanyak 100% dari 10 panelis memilih hijau muda, aroma daun beluntas penelitian ketiga sebanyak 100% dari 10 panelis memilih tidak beraroma daun beluntas, tekstur kenyal penelitian ketiga sebanyak 100% dari 10 panelis, rasa manis penelitian ketiga sebanyak 100% dari 10 panelis dan rasa daun beluntas penelitian ketiga sebanyak 100% dari 10 panelis memilih tidak berasa daun beluntas.

Kata Kunci: Puding Lapis Kaca, Ekstrak daun beluntas, Kualitas.