

## ABSTRAK

**Ade Wahyuni Syara, 2019.** “Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bumbu rendang instan basah dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini dibuat agar praktis, bisa dibawa kemana-mana, juga bisa dijadikan oleh-oleh khas Sumatera Barat dan bagi masyarakat yang belum terbiasa untuk mengolah rendang, sehingga membutuhkan sesuatu yang praktis seperti bumbu rendang instan ini. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pembuatan bumbu rendang instan basah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah mahasiswa D3 Tata Boga. Hasil uji organoleptik yang dihasilkan dengan teknik yang digunakan persentase mendeskripsikan kualitas warna dari rendang daging adalah coklat kehitaman (100%), kualitas aroma adalah beraroma harum rendang (90%), kualitas tekstur adalah bertekstur empuk (70%), kualitas rasa adalah terasa pedas (80%). Harga jual bumbu rendang instan basah per 250 gram adalah Rp. 8.000,-

**Kata Kunci: Bumbu Instan Basah, Bumbu Rendang, Rendang**