

ABSTRAK

IVO AMANDA (2020): “Penggunaan Ketupang Air Pada Pembuatan Kue Talam Bulan” *Proyek Akhir*”. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue talam bulan dengan menggunakan ketupang air , serta mendeskripsikan kualitas penggunaan ketupang air pada pembuatan kue talam bulan dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan bentuk. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan ketupang air dalam pembuatan kue talam bulan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pembuatan penggunaan ketupang air pada kue talam bulan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna kue talam bulan adalah berwarna hijau. Kualitas aroma kue talam bulan adalah harum. Kualitas rasa kue talam bulan adalah rasa manis. Dan kualitas tekstur kue talam bulan yaitu lembut. Kualitas bentuk kue talam bulan yaitu berbentuk rapi dengan diameter 4,5 cm dan tinggi 3 cm.

Kata Kunci : Ketupang Air, Kue Talam Bulan, Kualitas.