

## ABSTRAK

**SYANDRA MEYLANI PUTRI. 2020.** “Penggunaan kentang Dalam Pembuatan Kue Mangkuk” Proyek Akhir. Padang: Program Studi D III Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue mangkuk dengan menggunakan kentang dan mendeskripsikan kualitas kue mangkuk dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue mangkuk dengan menggunakan kentang dan sebagai upaya dalam penganekaraman pangan yaitu kentang. Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan pokok. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah volume mengembang, kualitas bentuk penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah bentuk rapi dan mekar, kualitas warna penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah warna coklat, kualitas aroma penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah aroma harum, kualitas tekstur penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah tekstur lembut, dan kualitas rasa penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah rasa manis dan rasa cukup terasa kentang. Harga jual kue mangkuk kentang adalah Rp. 2.000 per buah.

**Kata Kunci: Kentang, Kue Mangkuk, Kualitas**