

ABSTRAK

UTARI NURMALA. 2020. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue cubit” 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 cubit dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dan mendeskripsikan kualitas kue cubit dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue cubit dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dan sebagai upaya dalam pengankaraman pangan yaitu ubi jalar putih. Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas 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 tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah volume mengembang, kualitas bentuk penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah bentuk rapi, kualitas warna penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah warna kuning kecoklatan, kualitas aroma penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah aroma harum, kualitas tekstur penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah tekstur lembut, dan kualitas rasa penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah rasa manis. Harga jual kue cubit tepung ubi jalar putih adalah Rp. 1.500,- per buah.

Kata Kunci: Tepung ubi jalar putih, Kue Cubit, Kualitas