

ABSTRAK

N A D I A (2020) : “Penggunaan Ekstrak Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Lapis Tepung Kanji ”. Proyek Akhir, Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue lapis dengan menggunakan pewarna dari ekstrak daun ketupang air dan mendeskripsikan kualitas kue lapis dari segi bentuk, warna, rasa dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari pewarna alami kue lapis serta sebagai upaya penganeekaragaman tumbuhan yang selama ini masih jarang di manfaatkan. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat pewarna dari ekstrak daun ketupang air, yang dilakukan pada tanggal 28 Juli 2020 sampai 25 Agustus 2020 dengan melakukan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik oleh 1 orang panelis ahli. Pada uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk kue lapis dari pewarna ekstrak ketupang air adalah berbentuk seragam dan rapi. Kualitas warna kue lapis dari pewarna ekstrak ketupang air adalah berwarna cukup hijau dan putih. Kualitas rasa kue lapis dengan ekstrak daun ketupang air adalah rasa manis dan gurih. Kualitas tekstur kue lapis dari pewarna ekstrak ketupang air adalah kenyal. Harga jual kue lapis per potong adalah Rp. 2.000

Kata Kunci : Pewarna Ekstrak Ketupang Air, Kue Lapis, Kualitas