

ABSTRAK

Reny Sri Wahyuni.2020.”Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan *Cookies Kastengel*.*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *cookies kastengel* dengan menggunakan tepung kentang, serta mendeskripsikan kualitas *cookies kastengel* dari tepung kentang dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman hasil bahan lokal, serta membuat inovasi dalam pembuatan *cookies kastengel* menggunakan bahan lokal kentang. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali ulangan pembuatan *cookies kastengel* dari tepung kentang . Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2020 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik setelah melakukan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk *cookies kastengel* adalah rapi, kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas tekstur adalah renyah, kualitas aroma adalah cukup beraroma tepung kentang, kualitas rasa adalah gurih dan cukup terasa tepung kentang. Harga jual *Cookies kastengel* seharga Rp.37.000/300 gram.

Kata kunci : *Cookies Kastengel*, Tepung Kentang, Kualitas