

ABSTRAK

Salma Octaria Witri. 2020. "Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra". *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat bolu zebra dengan penggunaan tepung kentang dan mendeskripsikan kualitas bolu zebra dengan menggunakan tepung kentang dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah diversifikasi pangan umbi - umbian, serta membuat inovasi dalam pembuatan bolu zebra menggunakan bahan lokal tepung kentang. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan pembuatan bolu zebra dari tepung kentang. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2020 sampai 15 Agustus 2020, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah penulis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan dan kualitas bolu zebra dari tepung kentang dari segi volume mengembang, bentuk rapi dan motif zebra, berwarna putih kekuningan dan coklat, tekstur lembut dan lembap, beraroma tepung kentang dan coklat, memiliki rasa manis, tepung kentang dan coklat.

Kata kunci : Bolu Zebra, Tepung Kentang, Kualitas.