

## ABSTRAK

Salma Rema Khair, 2020. “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing”. “Proyek Akhir”. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kukis lidah kucing dengan penggunaan tepung kentang , serta mendeskripsikan kualitas kukis lidah kucing dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman olahan tepung kentang sebagai produk baru dari kukis lidah kucing, serta upaya penganekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini masih digalakan oleh pemerintah. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pembuatan kukis lidah kucing menggunakan tepung kentang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Agustus di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaa menunjukkan bahwa kualitas bentuk kukis lidah kucing dengan penggunaan tepung kentang adalah bentuk rapi. Kualitas warna adalah kuning, kualitas aroma tidak beraroma tepung kentang, kualitas tekstur renyah, kualitas rasa manis dan tidak terasa tepung kentang. Harga jual penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kukis lidah kucing tersebut senilai Rp. 15.000/150 gr

**Kata Kunci: Kukis Lidah Kucing, Tepung Kentang, Kualitas.**