

ABSTRAK

NENG PUTRI MEILINDA PERMATASARI. 2021. “Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Apem” 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 apem dengan menggunakan tepung singkong dan mendeskripsikan kualitas kue apem dari segi bentuk, warna, volume, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue apem dengan menggunakan tepung singkong dan sebagai upaya dalam penganekaraman pangan yaitu singkong. Singkong (*Maniot esculeta*) 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 5 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue apem adalah bentuk rapi dan persegi, kualitas warna penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue apem adalah warna coklatan, kualitas volume penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue apem adalah volume mengembang, kualitas tekstur penggunaan tepung apem pada pembuatan kue apem adalah tekstur lembut, kualitas aroma penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue apem adalah aroma harum, dan kualitas rasa penggunaan tepung apem pada pembuatan kue apem adalah rasa manis. Harga jual kue apem tepung singkong adalah Rp. 1.500,- per buah.

Kata Kunci: Tepung Singkong, Kue Apem Kualitas