

## ABSTRAK

**Inggit Puan Maharani. 2021.** “Penggunaan Tepung Ketan Hitam dalam Pembuatan *Cookies* ”Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *Cookies* dengan menggunakan tepung ketan hitam dan mendeskripsikan kualitas *Cookies* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada *Cookies* dengan menggunakan tepung ketan hitam untuk Memberi keanekaragaman dari hasil olahan tepung ketan hitam sebagai produk baru dalam pembuatan *Cookies*. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan tiga kali pengulangan yang bertempat di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk seragam dan rapi, kualitas warna kuning kecoklatan dan ungu ke abu-abuan, kualitas aroma pada Penggunaan Tepung Ketan Hitam dalam Pembuatan *Cookies* adalah beraroma margarine, kualitas tekstur renyah dan kualitas rasa pada Penggunaan Tepung Ketan Hitam dalam Pembuatan *Cookies* adalah rasa manis dan terasa tepung ketan hitam. Harga jual *Cookies* tepung ketan hitam adalah Rp. 25.500,- per 250 gram.