

Mariza Syafrina, 2021. “Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna Dalam Pembuatan Dadar Gulung”.Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu KesejahteraanKeluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue dadar gulung dengan menggunakan daun kelor, serta mendiskripsikan kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah nilai jual daun kelor, serta memberi inovasi dalam pembuatan dadar gulung. Penelitian ini dilakukan sebanyak 2 kali yang dilaksanakan pada bulan November 2020 di whorkshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 10 orang panelis terlatih. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas bentuk kue dadar gulung daun kelor adalah berbentuk tabung dan rapi, berwarna hijau daun, beraroma kelapa dan tidak beraroma daun kelor, tekstur lembut dan berporipori, terasa manis dan tidak terasa daunkelor. Harga jual kue dadar gulung senilai Rp. 1500/pcs.