

ABSTRAK

Nurul Faizah. 2019. “Pembuatan Kue Lumpur Dengan Penambahan Tepung Beras Ketan Hitam”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam sebagai bahan pangan memerlukan penganekaragaman dalam pengolahan makanan. Kue lumpur biasanya terbuat dari tepung terigu yang di impor, untuk menambah variasi baru dari kue lumpur penulis menggunakan tepung beras ketan hitam dalam pembuatannya, sehingga pemanfaatan tepung beras ketan hitam sebagai bahan pangan bertambah nilai guna dan nilai ekonomis dari tepung beras ketan hitam tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue lumpur dari tepung beras ketan hitam dan dapat mendeskripsikan kualitas dari segi volume, bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Manfaat dari penelitian ini adalah menambah keanekaragaman hasil olahan dari beras ketan hitam sebagai produk baru dalam pembuatan kue lumpur.

Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen dengan membuat kue lumpur dari tepung ketan hitam sebanyak 3 kali ulangan, yang dilaksanakan pada bulan November 2018, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian didapatkan melalui uji organoleptik dengan panelis sebanyak 15 orang yaitu mahasiswa Program Studi D3 dan S1 Tata Boga yang dapat memberikan tanggapan terhadap kue lumpur tepung ketan hitam.

Hasil uji organoleptik setelah melakukan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume pada kue lumpur tepung ketan hitam adalah tidak mengembang, kualitas bentuk pada kue lumpur tepung ketan hitam adalah bulat pipih (diameter 5 cm dan ketebalan 2 cm) dan rapi, kualitas warna hitam keunguan, kualitas aroma harum beras ketan hitam, kualitas rasa beras ketan hitam dan manis pada kue lumpur tepung ketan hitam dan kualitas tekstur lembut. Harga jual Kue Lumpur Tepung Ketan Hitam tersebut senilai Rp. 3.000/buah.

Kata Kunci : Kue Lumpur, Tepung Ketan Hitam, Kualitas