

ABSTRAK

Vontana Valencia. 2019. “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Martabak Manis Mini. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.”

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas martabak manis mini ubi jalar ungu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu, menambah keanekaragaman hasil olahan ubi jalar ungu dan menambah variasi olahan martabak. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2018 di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis adalah mahasiswa D3 dan S1 Tata Boga yang berjumlah 15 orang panelis. Berdasarkan uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendapatkan kualitas bentuk rapi dan bulat, kualitas warna ungu, kualitas aroma khas martabak manis mini, kualitas tekstur lembut dan berpori, dan kualitas rasa manis dan legit. Harga jual martabak manis mini ubi jalar ungu senilai Rp. 12.000.- per kotak.

Kata Kunci: Martabak Manis Mini, Ubi Jalar Ungu, Kualitas