

ABSTRAK

Penggunaan Tepung Kulit Pisang Raja Pada Pembuatan Stick Bawang.

Oleh: Fellicia Delana Sofasya

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *stick bawang* dari tepung kulit pisang raja dan mendeskripsikan kualitas *stick bawang* dari segi bentuk, rasa, warna, aroma, tekstur. Manfaat penelitian ini adalah untuk memanfaatkan limbah kulit pisang agar tidak terbuang secara cuma-cuma. Jenis penelitian ini adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan membuat *stick bawang* dari tepung kulit pisang raja. Penelitian ini dilakukan pada bulan November hingga Desember 2020 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh panelis adalah mahasiswa D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penyajian Kue dan Makanan Indonesia serta mata kuliah *Food Control* sebanyak 10 orang. Hasil uji organoleptik setelah penelitian menunjukkan bahwa kualitas *stick bawang* kulit pisang raja dari segi bentuk adalah berbentuk persegi panjang dengan persentase 100%, kualitas warna adalah kehitaman 100%, kualitas aroma adalah beraroma kulit pisang raja 80%, kualitas tekstur adalah renyah dengan persentase 80%, kualitas rasa adalah terasa kulit pisang raja dengan persentase 90%. Harga jual *stick bawang* tepung kulit pisang raja per 250 gram adalah 25.000,-

Kata Kunci: *Stick Bawang*, Tepung Kulit Pisang