

## **ABSTRAK**

### **Penggunaan Tepung Umbi Garut dalam Pembuatan Kue Lapis Beras**

**Oleh: Imelda Sari Wahyuni**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue lapis beras dengan menggunakan tepung umbi garut dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari kue lapis beras serta untuk menaikkan nilai jual umbi garut. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan percobaan penggunaan tepung umbi garut dalam pembuatan kue lapis beras. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada tanggal 30 November sampai 10 Desember 2020 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk persegi kue lapis beras dari tepung umbi garut adalah berbentuk persegi dan kualitas bentuk rapi pada kue lapis beras menggunakan tepung umbi garut adalah berbentuk rapi, kualitas warna hijau muda pada kue lapis beras menggunakan tepung umbi garut adalah berwarna hijau muda dan kualitas warna lapisan putih pada kue lapis beras menggunakan tepung umbi garut adalah berwarna putih, kualitas rasa pada kue lapis beras menggunakan tepung umbi garut adalah berasa manis, kualitas tekstur pada kue lapis beras menggunakan tepung umbi garut adalah bertekstur kenyal, dan kualitas aroma pada kue lapis beras menggunakan tepung umbi garut adalah tidak beraroma tepung umbi garut. Harga jual kue lapis beras menggunakan tepung umbi garut adalah Rp.1.500/ potong.

**Kata kunci: Tepung Umbi Garut, Kue Lapis Beras.**