

## **ABSTRAK**

### **Roti Manis Ganyong**

**Oleh: Putri Aqlima Fadli**

Penelitian ini bertujuan untuk membuat roti manis dengan menggunakan tepung ganyong sebagai pengganti tepung terigu pada bahan utama pembuatan roti. Dan mendeskripsikan kualitas roti manis dengan menggunakan tepung ganyong dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi dalam pembuatan roti manis dengan penggunaan tepung umbi ganyong, serta menjadikan umbi ganyong sebagai bahan pengganti sumber makanan pokok yang lebih bergizi dan bermanfaat. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat roti manis menggunakan tepung ganyong. Penelitian dilakukan pada tanggal 25 November 2020 sampai 25 Desember 2020 dengan melakukan lima kali ulangan, di rumah penulis dikarenakan kondisi Covid-19 yang tidak memungkinkan bagi penulis untuk melakukakn eksperimen di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis terlatih. Hasil uji setelah lima kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk roti manis ganyong adalah berbentuk rapi. Warna roti manis ganyong adalah coklat. Kualitas aroma roti manis ganyong adalah beraroma harum roti. Kualitas tekstur roti manis ganyong adalah bertekstur empuk. Kualitas rasa roti manis ganyong adalah terasa cukup manis. Harga jual roti manis ganyong per buah adalah Rp. 3000.

**Kata kunci: Roti Manis, Tepung Ganyong.**