**ABSTRAK**

**Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick**

Oleh: Ade Rizki Syahputra

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *cheese stick* dari bubuk daun bawang dan mendeskripsikan kualitas cheese stick menggunakan bubuk daun bawang dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memaksimalkan penggunaan pangan daun bawang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan cheese stick bubuk daun bawang. Penelitian dilaksanakan pada bulan February 2021 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis ahli sebanyak 5 dosen dari Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Hasil Uji Organoleptik setelah percobaan dan 2 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk cheese stick ukuran adalah 0,5 x 15cm (80%), bergelembung (60%), dan seragam (100%), kualitas warna adalah berwarna coklat kehitaman (100%), kualitas tekstur cheese stick bubuk daun bawang adalah rapuh (80%), kualitas aroma cheese stick bubuk daun bawang adalah beraroma daun bawang (100%), dan kualitas rasa keju (80%) dan cukup terasa daun bawang (80%). Harga jual cheese stick bubuk daun bawang adalah Rp. 9.000/buah (50gr).

Kata kunci: **Cheese Stick, Bubuk Daun Bawang**