

ABSTRAK

Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih

Oleh: Syntia Nofetma P

Penelitian ini bertujuan untuk membuat pilus keju dengan menggunakan tepung ubi jalar putih, serta mendeskripsikan kualitas pilus ubi jalar putih dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman hasil bahan lokal, serta membuat inovasi dalam pembuatan pilus keju menggunakan bahan lokal ubi jalar putih. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali ulangan pembuatan pilus ubi jalar putih. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2021 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

Hasil uji organoleptik setelah melakukan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk pilus ubi jalar putih adalah bulat panjang dengan kedua ujung runcing dan rapi, kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas tekstur adalah renyah, kualitas aroma adalah cukup aroma keju, kualitas rasa adalah terasa keju. Harga jual pilus ubi jalar putih dengan berat 200 gram adalah seharga Rp.20.000

Kata kunci : PILUS KEJU, TEPUNG UBI JALAR PUTIH