

ABSTRAK

AlviJa Zaidi. 2021. “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Unoversitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas putu ayu menggunakan ubi jalar ungu dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman pangan ubi jalar ungu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan putu ayu ubi jalar ungu. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 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 volume putu ayu mengembang (100%), kualitas bentuk putu ayu ubi jalar ungu bulat (100%) dan rapi (60%), kualitas bentuk seragam putu ayu ubi jalar ungu bentuk seragam (80%) dan kualitas warna adalah berwarna ungu muda (80%), kualitas tekstur putu ayu ubi jalar ungu lembut (100%) dan tekstur lembab (80%), kualitas aroma putu ayu ubi jalar ungu cukup beraroma ubi jalar ungu (80%), dan kualitas rasa adalah cukup manis (100%) dan cukup terasa ubi jalar ungu (80%).