

## ABSTRAK

**ALFUN NORA. 2021.**“Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air”.*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue Talam dengan menggunakan ketumpang air dan mendeskripsikan kualitas penggunaan ketumpang air padakue talam dari segi bentuk, warna, aroma, warna, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari pewarna alami kue talam serta sebagai upaya pemanfaatan tanaman liar yang tidak termanfaatkan dengan baik. Ketumpang air (*Pepermia Pellucida L. Kunth*) merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Selatan, tetapi pada umumnya di temui di Asia Tenggara. Tanaman ini biasa digunakan masyarakat untuk obat obatan dan juga sebagai lalapan atau pengganti sayur. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat kue talam menggunakan ekstrak ketumpang air sebagai pewarna, yang dilakukan pada tanggal 11 Oktober 2020 sampai 21 Oktober 2021 dengan melakukan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik oleh 5 orang panelis ahli. Pada uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk kue talam dari pewarna ekstrak ketumpang air adalah berbentuk seragam dan rapi. Kualitas warna kue talam dari pewarna ekstrak ketumpang air adalah berwarna hijau tua dan putih. Kualitas rasa kue talam dengan ekstrak daun ketumpang air adalah rasa manis. Kualitas tekstur kue talam dari pewarna ekstrak ketumpang air adalah kenyal. Harga jual kue talam perbuah adalah Rp. 2.000

**Kata Kunci : Ketumpang Air, Kue Talam, Kualitas**