

## ABSTRAK

Mardalena.2021."Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus"Proyek Akhir Padang : Program Studi D III Tata Boga,Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga,Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat pilus dari tepung kentang dan mendiskripsikan kualitas pilus dari tepung kentang dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada pilus dengan menggunakan tepung kentang sebagai upaya penganeekaragaman olahan pilus dan meningkatkan nilai ekonomis pilus tepung. Tepung Kentang adalah olahan kentang yang di pipihkan dan disusun didalam loyang dan di oven selama 5 jam, sampai kentangnya mengering. sehingga menjadi tepung. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat pilus dari penggunaan tepung kentang, pada 27 Oktober- 27 November 2021 dengan melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan, di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulang menunjukkan bahwa kualitas bentuk pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus adalah bentuk bulat panjang dan ujungnya meruncing ,kualitas warna pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus warna kuning keemasan, kualitas tekstur pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus adalah renyah, kualitas aroma pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus harum, dan kualitas rasa pada penggunaan tepung kentang pada pembuatan pilus adalah rasa gurih. Harga jual penggunaan tepung kentang dalam pembuatan tepung kentang adalah Rp.55.000

**Kata Kunci : Tepung Kentang, Pilus, Kualitas.**