

## ABSTRAK

**Ririn Riski Amelia, 2021.** “Kualitas Putu Ayu Yang Di Hasilkan Dari Substitusi Tepung Talas”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Putu ayu merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang berbahan dasar tepung terigu yang di masak dengan cara di kukus bersama dengan kelapa parut. Bahan utama pembuatan putu ayu adalah tepung terigu yang masih impor, impor terigu bisa di kurangi dengan mengembangkan produk dari tepung pangan lokal seperti tepung talas, kandungan gizi dari tepung talas tidak kalah dengan tepung terigu dan tanaman talas banyak tumbuh di Sumatera Barat. Penelitian ini membahas analisis kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) putu ayu tepung talas sebanyak 20%, 40%, dan 60%. Jenis penelitian yang di gunakan adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas putu ayu tepung talas. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan  $F_{hitung} \geq F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk warna, aroma, tekstur dan rasa pada putu ayu, oleh sebab itu uji Duncan tidak di perlukan. Hasil uji kualitas putu ayu tepung talas terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung talas sebanyak 20%.

**Kata kunci :, Talas, Tepung Talas, Putu Ayu, Kualitas.**