

ABSTRAK

Titi Diana. 2021. “Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*”
Proyek Akhir. Padang : Program Studi D3 Tata Boga,
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata
dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas *brownies* ubi jalar putih dari segi volume, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan nilai guna pangan daerah seperti ubi jalar putih dalam pembuatan *brownies* sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu serta meningkatkan kesejahteraan petani ubi jalar. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah quasi eksperimen dengan empat kali ulangan percobaan pembuatan *brownies* dari ubi jalar putih. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada tanggal 7 September – 6 Oktober 2021 di Laboratorium Integrasi Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan tiga orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan tiga kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume *brownies* dari ubi jalar putih adalah bervolume sangat tidak mengembang, kualitas warna adalah sangat cokelat kehitaman, kualitas aroma adalah tidak beraroma ubi jalar putih, kualitas tekstur adalah lembut, kualitas rasa adalah sangat manis. Harga jual *brownies* dari ubi jalar putih tersebut senilai Rp 35.000,-/loyang.

Kata Kunci: *Brownies*, Ubi Jalar Putih, Kualitas