

ABSTRAK

Penggunaan Tepung Ganyong Dalam Pembuatan Ongol-Ongol

Oleh: Maharani Shankkharissa

Penelitian ini bertujuan untuk membuat ongol-ongol dengan menggunakan tepung ganyong sebagai pengganti tepung sagu dalam pembuatan ongol-ongol. Tujuan kedua mendeskripsikan kualitas ongol-ongol dengan menggunakan tepung ganyong dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi dalam pembuatan ongol-ongol dengan penggunaan tepung umbi ganyong. Penelitian dilakukan pada tanggal 10 November 2020 sampai 10 Desember 2020 dengan melakukan dua kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 10 orang panelis terlatih. Hasil uji setelah dua kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk ongol-ongol tepung ganyong adalah berbentuk cukup seragam. Warna ongol-ongol tepung ganyong adalah coklat kehitaman. Kualitas aroma ongol-ongol tepung ganyong adalah beraroma harum gula aren dan beraroma harum tepung ganyong. Kualitas tekstur ongol-ongol tepung ganyong adalah bertekstur cukup kenyal. Kualitas rasa ongol-ongol tepung ganyong adalah terasa manis dan terasa ganyong. Harga jual ongol-ongol tepung ganyong perbuah adalah Rp. 2000.

Kata kunci: Tepung Ganyong, Ongol-Ongol.