

ABSTRAK

Hafizah Ratu Reftina (2021): “Penggunaan Ketumpang Air Pada Pembuatan Puding Lapis ”*Proyek Akhir*”. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universita Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat puding lapis dengan menggunakan ketumpang air , serta mendeskripsikan kualitas penggunaan ketumpang air pada pembuatan puding lapis dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan bentuk. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari pewarna alami puding lapis serta sebagai upaya penganeekaragaman olahan tumbuhan yang selama ini masih jarang di manfaatkan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pembuatan penggunaan ketumpang air pada pembuatan puding lapis. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna puding lapis adalah berwarna hijau muda. Kualitas aroma puding lapis adalah harum. Kualitas rasa puding lapis adalah rasa manis. Dan kualitas tekstur puding lapis yaitu kenyal. Kualitas bentuk puding lapis yaitu berbenuk rapi dengan ketebalan 1cm disetiap lapisannya.

Kata Kunci : Ketumpang Air, Kue Talam Bulan, Kualitas.