ABSTRAK

MUSTIKA GAMA SUHADANTI. 2021. "Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam dalam Pengolahan Kue Kaktus" ProyekAkhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat Kue Kaktus menggunakan tepung beras ketan hitam dan mendeskripsikan kualitas kue kaktus dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi pada kue kaktus dengan menggunakan tepung beras ketan hitam dan sebagai upaya dalam penganekaraman pangan berupa beras ketan hitam. Beras ketan hitam*(Oryza sativa Linn.var.glutinosa)* merupakan tanaman padi-padian yang kaya akan antioksidan dan bisa dijadikan komoditi bahan pokok karena nilai gizinya yang tinggi. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dari kue kaktus menggunakan jumlah kadar tepung beras ketan hitam sebanyak 60 % dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kue kaktus adalah bentuk rapi, kualitas warna penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kue kaktus adalah warna hitam, kualitas aroma penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kue kaktus adalah aroma harum, kualitas tekstur penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kue kaktus adalah tekstur rapuh, dan kualitas rasa penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kue kaktus adalah rasa manis. Harga jual kue kaktus tepung beras ketan hitam adalah Rp. 35.000,- per 250 gram.

Kata Kunci: Tepung Beras Ketan Hitam, Kue Kaktus, Kualitas