

## ABSTRAK

**PUTI NAZHIFAH (2021).** “Penggunaan Keju Susu Kedelai dalam Pembuatan *Cheese stick*” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *Cheese stick* dengan menggunakan keju susu kedelai dan mendeskripsikan kualitas *Cheese stick* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada *Cheese stick* dengan menggunakan keju susu kedelai dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu kedelai. Penelitian dilakukan pada tanggal 27 Oktober – 15 November 2021 dengan melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis terlatih. Hasil uji setelah tiga kali percobaan adalah *Cheese stick* berukuran 0.5 x 15 cm, bergelembung dan berbentuk cukup seragam. Warna *Cheese stick* kuning keemasan. Kualitas aroma *Cheese stick* cukup beraroma khas *Cheese stick*. Kualitas tekstur *Cheese stick* rapuh, dan rasa *Cheese stick* gurih. Harga jual *Cheese stick* keju susu kedelai adalah Rp. 86.000/400 gr.

**Kata Kunci :** *Cheese stick*, Keju Susu Kedelai, Kualitas