

ABSTRAK

Rini Edriya (2021). “Penggunaan Tepung Talas pada Pembuatan Bolu Gulung”
Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga,
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata
dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat bolu gulung dengan menggunakan tepung talas dan mendeskripsikan kualitas bolu gulung dari segi Volume, bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada bolu gulung dengan menggunakan tepung talas dan sebagai upaya dalam penganeekaragaman pangan yaitu talas. Tanaman talas adalah tanaman yang sudah lama dikenal di Indonesia. Tanaman talas menjadi makanan pokok bagi penduduk Indonesia bagian Timur, Tanaman talas mempunyai nilai lebih yaitu kemudahan pati yang mudah dicerna. 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 dengan 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume penggunaan tepung talas pada pembuatan bolu gulung mengembang, kualitas bentuk penggunaan tepung talas pada pembuatan bolu gulung rapi (melingkar dengan diameter 5-7 cm), kualitas warna penggunaan tepung talas pada pembuatan bolu gulung adalah kuning keemasan, kualitas aroma penggunaan tepung talas pembuatan bolu gulung adalah harum, kualitas rasa penggunaan tepung talas pembuatan bolu gulung adalah manis, dan kualitas tekstur penggunaan tepung talas pembuatan bolu gulung adalah lembut.

Kata kunci: Talas, Tepung talas, Bolu Gulung, Kualitas