

## **ABSTRAK**

### **Pembuatan Bolu Kukus Susu dari Tepung Kentang**

**Oleh: Oditama Zulsan**

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kentang yang pemanfaatannya masih kurang dalam hal inovasi produk kue. Oleh karena itu, untuk menanggulangi hal tersebut, perlunya perlakuan penganekaragaman makanan sehingga memberikan nilai ekonomis yang akan dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung serta tepungnya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makan seperti kue bolu kukus susu. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pada pembuatan bolu kukus susu dari tepung kentang yang dilaksanakan pada periode September – Oktober 2021, berlokasi di EQ 2 Workshop tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh lima orang pannelis dari dosen Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan tiga kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas pembuatan kue bolu kukus susu menggunakan tepung kentang adalah berbentuk rapi, bentuk bolu kukus susu nya berlapis, warna lapisan awal coklat berasal dari pasta coklat, warna lapisan kedua cukup kuning karena penambahan tepung kentang, volumenya mengembang, dengan tekstur lembut, aromanya harum, dan rasanya manis.

**Kata kunci : Tepung Kentang, Bolu Kukus Susu, Kualitas.**