

ABSTRAK

ARIF IKHSAN BUDIARSO (2022). “Pembuatan Pasta *Ravioli* Menggunakan Ubi Jalar Ungu” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat Pasta *Ravioli* dengan menggunakan ubi jalar ungu dan mendeskripsikan kualitas Pasta *Ravioli* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi pada Pasta *Ravioli* dengan menggunakan ubi jalar ungu dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu ubi jalar ungu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan pasta *Ravioli* dari ubi jalar ungu. Penelitian eksperimen dilakukan pada tanggal 21 Februari – 8 Agustus 2022 dengan melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 5 orang panelis terbatas. Hasil uji setelah tiga kali percobaan adalah Pasta *Ravioli* berukuran 5 x 5 cm, persegi dan bergerigi dan berbentuk seragam. Warna Pasta *Ravioli* ungu. Kualitas aroma Pasta *Ravioli* cukup beraroma khas ubi jalar ungu. Kualitas tekstur Pasta *Ravioli* kenyal, dan rasa Pasta *Ravioli* gurih. Harga jual Pasta *Ravioli* ubi jalar ungu adalah Rp. 15.000/200gr.

Kata Kunci : Pasta *Ravioli*, Ubi Jalar Ungu, Kualitas