

## **ABSTRAK**

**Fauzan Fajr, 2022** “Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Dadar 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 dadar gulung dengan menggunakan ekstrak daun ketumpang air, serta mendeskripsikan kualitas penggunaan ekstrak daun ketumpang air pada pembuatan dadar gulung dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru pewarna alami pada dadar gulung serta sebagai upaya penganeekaragaman olahan tumbuhan yang selama ini masih jarang dimanfaatkan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pembuatan penggunaan ekstrak daun ketumpang air pada pembuatan dadar gulung. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2022 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna dadar gulung adalah berwarna hijau muda. Kualitas aroma dadar gulung adalah harum. Kualitas rasa dadar gulung adalah rasa manis. Dan kualitas tekstur dadar gulung yaitu lembut. Kualitas bentuk dadar gulung yaitu berbentuk mawar.

**Kata Kunci : Ketumpang Air, Dadar Gulung, Kualitas.**