

ABSTRAK

Fitri Ayu Adeliyani, 2022. “Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Cookies”.Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas *Cookies* Tepung Sukun dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada Cookies dengan menggunakan tepung sukun dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu *Cookies*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan satu kali percobaan dan dua kali pengulangan penggunaan tepung sukun dalam pembuatan *Cookies*. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2022 di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah satu kali percobaan dan dua kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk *Cookies* dari tepung sukun adalah berbentuk bulat pipih dan seragam, kualitas warna *Cookies* dari tepung sukun adalah warna coklat muda, kualitas aroma *Cookies* dari tepung sukun adalah beraroma harum tepung sukun. Kualitas tekstur *Cookies* dari tepung sukun adalah Renyah, Kualitas rasa *Cookies* dari tepung sukun adalah manis dan terasa tepung sukun.

Kata Kunci : *Cookies*, Tepung Sukun, Kualitas