ABSTRAK

Hosty Fatha Janet.2022. " Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Kue Pukis". *Proyek Akhir.* Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang"

Kue pukis sangat popular dikalangan masyarakat. Kue pukis umumnya berbahan dasar tepung terigu namun bahan dasar tepung terigu dapat digantikan dengan tepung lain. Salah satunya tepung sukun .Tujuan dari penelitian ini mengetahui daya terima kue pukis dengan penggunaan tepung sukun, mendeskripsikan kualitas kue pukis dari penggunaan tepung sukun dari segi aroma, warna , tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil dari tepung sukun serta memvariasikan bentuk olahan dari tepung sukun dan membantu masyarakat untuk menaikan nilai jual dari tepung sukun. Metode penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan kue pukis dari tepung sukun. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptic setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas aroma kue pukis dari tepung sukun adalah beraroma khas tepung sukun, kualitas warna adalah warna coklat, kualitas tekstur kue pukis adalah lembut dan kualitas rasa adalah manis. Harga jual kue pukis dari tepung sukun tersebut senilai Rp. 2000/ 1 buah kue pukis.

Kata kunci: Penggunaan, Tepung Sukun, Kue Pukis