ABSTRAK

NUZULA RAHMA PUTRI. 2021. "Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange pada Pembuatan Donat" Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat donat dengan menggunakan pasta ubi jalar orange dan mendeskripsikan kualitas donat dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada donat dengan menggunakan pasta ubi jalar orange dan sebagai upaya dalam penganekaraman pangan yaitu ubi jalar orange. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada tanggal 29 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 3 November 2021. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah volume mengembang, kualitas bentuk penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah bentuk bulat, kualitas warna penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah warna kuning keemasan, kualitas aroma penggunaan pasta ubi jalar putih pada pembuatan donat adalah cukup beraroma ubi jalar orange, kualitas tekstur penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah tekstur lembut, dan kualitas rasa penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah rasa manis. Harga jual donat pasta ubi jalar orange adalah Rp. 10.000,- perkotak.

Kata Kunci: Pasta ubi jalar orange, Donat, Kualitas