

ABSTRAK

PUTI ANGGRAINI (2022). “Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni”. Proyek Akhir. Padang: Program Studi D III Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas *bomboloni* ubi jalar putih dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, membuat inovasi baru *bomboloni* dengan menggunakan ubi jalar putih, serta untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap penggunaan bahan pangan lokal. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan sebanyak tiga kali pengulangan percobaan pembuatan *bomboloni* ubi jalar putih. Penelitian eksperimen ini dilakukan pada bulan Juni - Juli 2022 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Progran Studi D III Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas *bomboloni* ubi jalar putih dari segi bentuk adalah bulat, rapi, dan seragam, kualitas warna kuning keemasan, kualitas aroma harum, kualitas tekstur lembut, dan kualitas rasa adalah terasa manis, cukup terasa ubi jalar putih. Harga jual dari *bomboloni* ubi jalar putih tersebut yaitu senilai Rp. 3.500/buah.

Kata Kunci : *Bomboloni*, Ubi Jalar Putih, Kualitas