

ABSTRAK

TITO MULADI. 2022. “Penggunaan labu kuning pada pembuatan wingko babat. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat wingko babat dengan menggunakan labu kuning, serta mendeskripsikan kualitas wingko babat labu kuning dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman hasil bahan lokal, serta membuat inovasi dalam pembuatan wingko babat menggunakan bahan lokal labu kuning. Penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan wingko babat labu kuning. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik berdasarkan kualitas bentuk wingko babat labu kuning adalah bulat berdiameter 5cm dengan tinggi 3cm, kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas tekstur adalah padat dan kenyal, kualitas aroma adalah beraroma kelapa dan labu kuning, kualitas rasa adalah terasa gurih dan terasa labu kuning. Harga jual wingko babat labu kuning adalah seharga Rp. 6.000 / pack.

Kata kunci : Wingko Babat, Labu Kuning, Kualitas