

## ABSTRAK

**Femira Nasyirah Aninda. 2021** : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kue Bawang” *Proyek Akhir*”. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue bawang tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal, menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan kue bawang serta dapat membuka peluang usaha dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan kue bawang tepung kentang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 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 Program Studi D3 Tata Boga yang mempunyai kepekaan cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas kue bawang tepung kentang dari segi bentuk adalah berbentuk bunga, seragam dan rapi dengan permukaan cukup bergelembung, kualitas warna cukup kekuningan, kualitas tekstur rapuh, kualitas aroma adalah cukup beraroma bawang dan tidak beraroma kentang dan kualitas rasa adalah cukup terasa bawang, kurang terasa kentang dan terasa gurih. Harga jual dari kue bawang tepung kentang tersebut yaitu senilai Rp. 5.250/ 125 gr.

**Kata Kunci** : Kue Bawang, Tepung Kentang, Kualitas