

ABSTRAK

Istiqia Imanni (2021). “Pembuatan Bakpao Kukus Dari Tepung Kentang” Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat bak pao kukus dari tepung kentang dan mendeskripsikan kualitas bak pao dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Oleh karena itu, untuk melakukan hal tersebut, perlunya perlakuan pemanfaatan sumber daya alam kentang sehingga memberikan nilai ekonomis yang akan dimanfaatkan . Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali pengulangan pada pembuatan kue bak pao kukus dari tepung kentang yang dilaksanakan pada periode Oktober – November 2021, berlokasi di EQ 2 Workshop tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 5 orang parnelis dari dosen Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas pembuatan bakpao kukus menggunakan tepung kentang adalah berbentuk setengah bola, warna bakpao kukus putih dan sedikit kuning karena penambahan tepung kentang, volumenya mengembang, dengan tekstur lembut, aromanya harum, dan rasanya manis. Harga jual dari bakpao kukus adalah Rp. 4.000/ pcs

Kata Kunci : Tepung Kentang, Bakpao Kukus, Kualitas