

ABSTRAK

Mardiya Belina. 2021. “ Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Jagung. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat pilus keju dengan menggunakan tepung jagung, serta mendeskripsikan kualitas pilus keju tepung jagung dari segi bentuk, tekstur, aroma, rasa, dan warna. Manfaat penelitian ini adalah untuk pilus keju menggunakan bahan lokal, serta membuat inovasi pembuatan pilus keju. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali ulangan pembuatan pilus keju tepung jagung, penelitian ini dilakukan pada bulan november 2021 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Kualitas uji organoleptik setelah melakukan 3 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk pilus tepung jagung adalah bulat panjang dengan kedua ujung runcing, kualitas warna adalah kuning keemasan, kualitas tekstur adalah Renyah, Kualitas Aroma adalah harum dan kualitas rasa adalah gurih. Harga jual pilus tepung jagung dengan berat 400 gr adalah seharga Rp. 50.000.

Kata Kunci : Pilus Keju Tepung Jagung, Kualitas