

ABSTRAK

Tia Arman (2021). “Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Nastar” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue nastar dengan menggunakan tepung kacang hijau dan mendeskripsikan kualitas kue nastar dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue nastar dengan menggunakan tepung kacang hijau dan sebagai upaya penganeekaragaman pangan yaitu kacang hijau. Penelitian dilakukan pada tanggal 06 September – 07 Oktober 2021 dengan melakukan empat kali pengulangan di Labor Integrasi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis terlatih. Hasil uji setelah empat kali percobaan adalah kualitas bentuk kue nastar berbentuk daun, kualitas warna kue nastar kuning keemasan, kualitas aroma kue nastar beraroma kacang hijau, kualitas tekstur kue nastar rapuh, dan kualitas rasa kue nastar gurih. Harga jual kue nastar adalah Rp. 50.000,-/toples.

Kata kunci : Kacang Hijau, Tepung Kacang Hijau, Kue Nastar, Kualitas