

ABSTRAK

Pembuatan Onde-Onde Wijen dengan Menggunakan Ubi Jalar Ungu

OLeh: Rahma Zakia

Uji coba ini bertujuan untuk membuat onde-onde wijen dengan menggunakan ubi jalar ungu dan tepung beras,serta mendeskripsikan kualitas yang dimulai dari segi bentuk,warna,aroma,tekstur dan rasa. Manfaat uji coba ini adalah dapat membuat inovasi lain dari onde-onde wijen dapat menggunakan ubi jalar ungu dan tepung beras,dapat diterapkan untuk membuka usaha rumahan dengan memanfaatkan ubi jalar ungu dan tepung beras dalam pembuatan onde-onde wijen. Uji coba dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan, pada bulan Februari 2022 di Whorkshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Onde-Onde Wijen yang dihasilkan dinilai oleh panelis ahli yaitu 5 orang dosen Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan menunjukkan bahwa kualitas onde-onde wijen dengan menggunakan ubi jalar ungu dan tepung beras adalah berwarna ungu, bertekstur lembut dan kenyal, bulat seragam dan rapi, terasa manis ubi jalar ungu, beraroma ubi jalar ungu. Harga jual onde-onde wijen dari ubi jalar ungu dan tepung beras adalah Rp. 5.500/4 pcs.

Kata Kunci: Onde-Onde Wijen, Ubi Jalar Ungu