

## ABSTRAK

**Farah Putri Rafani. 2022.** “ Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk Variasi Janhagel Ketapang Cookies “ *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pembuatan Janhagel Ketapang *Cookies* dari kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa Janhagel Ketapang *Cookies*. Manfaat penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk *Cookies* (kue kering) yaitu modifikasi Janhagel Ketapang *Cookies* dengan memanfaatkan tepung biji ketapang sebagai pengganti tepung terigu yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan Janhagel Ketapang *Cookies*. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022 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 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam (persegi panjang, rapi dan seragam), kualitas warna adalah Kecoklatan kualitas aroma janhagel ketapang cookies adalah beraroma khas tepung biji ketapang, kualitas tekstur cookies adalah renyah, dan kualitas rasa adalah manis dan berasa tepung biji ketapang Harga jual Ketapang Janhagel *Cookies* Rp. 39.000/350gr atau Rp. 17.000/150gr

**Kata Kunci:** Tepung biji ketapang, Janhagel Ketapang *Cookies*