ABSTRAK

KUNTUM RABIUL AWAL (2022). "Pembuatan Karak Kaliang Talua dari Tepung Kentang" Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas *karak kaliang talua* tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal, menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan *karak kaliang talua* serta dapat membuka peluang usaha dan mengbangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan *karak kaliang talua* tepung kentang. Penelitian eksperimen ini dilakukan pada bulan Mei 2022 di *workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosenTata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas *karak kaliang talua* tepung kentang dari segi bentuk adalah bulat, seragam dan rapi serta mengembang dengan baik, kualitas warna cukup kuning keemasan, kualitas tekstur cukup renyah, kualitas aroma adalah cukup harum dan kualitas rasa adalah terasa gurih tidak ada terasa kentang. Harga jual dari karak kaliang talua tepung kentang tersebut yaitu senilai Rp. 16.000/250 gram.

Kata Kunci : *Karak kaliang Talua*, Tepung Kentang, Kualitas