

ABSTRAK

LARAS RIANTI (2022). “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat Kue Katus dengan menggunakan Ubi Jalar Ungu dan mendeskripsikan kualitas Kue Kaktus dari segi bentuk, warna, aroma, tesktur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada Kue Kaktus dengan menggunakan Ubi Jalar Ungu dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu Ubi Jalar Ungu. Penelitian dilakukan pada bulan Juli 2022 dengan melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptic oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan kue kaktus adalah berbentuk rapi. Kualitas Ubi Jalar Ungu pada pembuatan kue kaktus adalah berwarna ungu. Pembuatan Kue Kaktus beraroma Harum. Kualitas tekstur Kue Kaktus Ubi Jalar Ungu adalah rapuh, dan rasa Kue Kaktus terasa ubi jalar ungu. Harga jual kue kaktus ubi jalar ungu adalah Rp. 36.000,- per 250 gram.

Kata Kunci : Kue Kaktus, Ubi Jalar Ungu, Kualitas