

ABSTRAK

Yusril Nawar, 2024. Pemanfaatan Umbi Talas Dalam Pembuatan Produk *Pastry*. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Dr. Syahrial, S.Sos., MAP., CHE dan Lily Dianafitry Hasan, S., Sos., MM.CHE.

Penelitian ini bertujuan: (1) Untuk mengetahui tekstur, rasa, aroma, dan warna pada produk pastry dengan adanya pemanfaatan umbi talas. (2) Bagaimana karakteristik akhir dari onde-onde, mochi, dan *choux paste*. Pada penelitian ini metode pendekatan penelitian yang digunakan merupakan eksperimen. Dengan teknik pengumpulan data kuesioner dan dokumentasi. Serta analisis yang digunakan yaitu uji inderawi dan uji hedonik.

Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penggunaan umbi talas pada pembuatan produk onde-onde, mochi, dan *choux paste* dengan melakukan uji coba yaitu menggantikan tepung pada produk tersebut dan menggantinya menggunakan umbi talas. Memiliki pengaruh yang signifikan terhadap aspek rasa, tekstur, rasa, dan aroma. Umbi talas yang dijadikan sebagai pengganti tepung pada onde-onde, mochi, dan *choux paste* memiliki aroma yang tidak terlalu kuat. Dan tekstur yang dihasilkan memiliki persamaan akan tetapi memiliki rasa yang khas dan aroma yang dihasilkan berbeda dengan produk pada umumnya. Berdasarkan hasil uji coba proses pengolahan pada onde-onde, mochi, dan *choux paste* menggunakan umbi talas tidak ada perbedaan dari proses pengolahan dan pembuatan.

Kata kunci: onde-onde, mochi, *choux paste*, umbi talas.

ABSTRACT

Yusril Nawar, 2024. Utilization of Taro Tubers in Making Cake Products. Final Project of Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor: Dr. Syahrial, S.Sos., MAP., CHE and Lily Dianafitry Hasan, S., Sos, MM.CHE.

This study aims to: (1) Determine the texture, taste, aroma, and color of cake products using taro tubers. (2) What are the final characteristics of onde-onde, mochi, and choux paste. In this study, the research approach method used is experimental. With questionnaire and documentation data collection techniques. And the analysis used is sensory testing and hedonic testing.

The results of the study showed that the use of taro tubers in the manufacture of onde-onde, mochi, and choux paste products by conducting a trial, namely replacing flour in the product and replacing it using taro tubers. Has a significant effect on aspects of taste, texture, taste, and aroma. Taro tubers used as a substitute for flour in onde-onde, mochi, and choux paste have an aroma that is not too strong. And the resulting texture has similarities but has a distinctive taste and the resulting aroma is different from the products in general. Based on the results of the trial of the processing process on onde-onde, mochi, and choux paste using taro tubers, there is no difference in the processing and manufacturing process.

Keywords: *onde-onde, mochi, choux paste, taro tubers.*