

ABSTRAK

Kulit kentang merupakan bagian dari kentang yang jarang diolah dan tidak dimanfaatkan, padahal pemakaian dari kentang sebagai bahan makanan sendiri dapat ditemui dimana – mana di Indonesia. Hal ini menyebabkan banyaknya limbah kulit kentang yang terbuang begitu saja. Di lain sisi, diketahui bahwa kulit kentang ini memiliki manfaat gizi seperti, kalori yang tinggi, karbohidrat, zat besi, zink dan zat lainnya yang cukup banyak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan dari kulit kentang ini apabila dijadikan sebagai bahan tambahan pembuatan puding, dan daya terima konsumen terhadap produk puding dengan tambahan kulit kentang tersebut. Adapun metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dan kuantitatif dengan pengumpulan data menggunakan kuisioner untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap puding kulit kentang. Hasil penelitian yang didapat adalah, formulasi 90:10 merupakan formulasi dengan hasil uji organoleptik terbaik, dengan daya terima positif masyarakat yang positif. Kulit kentang juga memiliki manfaat seperti meningkatkan kadar hemoglobin untuk pasien anemia, kalori tinggi sebagai kudapa penggemuk tubuh. Adapun manfaat ekonomi yang dihasilkan oleh produk ini tidak signifikan.

Kata kunci: Pemanfaatan, Kulit Kentang, Pastry, Puding