

## ABSTRAK

---

Di Indonesia kentang dapat ditemukan dengan mudah, bisa dimana saja dengan harga yang begitu terjangkau. Maka tidak jarang orang menggunakan kentang sebagai bahan utama atau bahan pelengkap dalam pembuatan makanan. Kentang juga merupakan sumber utama karbohidrat. Namun sangat disayangkan dengan tingkat olahan kentang yang tinggi di Indonesia, banyak juga kulit kentang yang tidak dimanfaatkan dan malah menjadi terbuang. Tidak banyak orang yang mengetahui bahwa kulit kentang juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan utama pembuatan produk olahan makanan. Kandungan gizi dalam kulit kentang memiliki banyak sekali kandungannya seperti, zat besi, tinggi kalori, karbohidrat, zink dan juga zat-zat lainnya yang terkandung didalam kulit kentang tersebut. Hal ini yang menjadikan penulis mengangkat tema mengenai pemanfaatan kulit kentang sehingga bisa dijadikan bahan utama pengolahan makanan. penulis menggunakan metode eksperimen dan kuantitatif dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 orang dan mengumpulkan data untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap olahan makanan yang terbuat dari kulit kentang tersebut. Hasil penelitian yang didapat adalah resep dendeng modifikasi pada siklus ketiga dengan hasil uji organoleptik terbaik, dan juga daya terima masyarakat mengenai rasa, aroma, tekstur, warna dan juga penampilan fisik pada dendeng berbahan utama kulit kentang yang positif.

Kata kunci: Kentang, Dendeng, Pemanfaatan