

## ABSTRAK

---

Penelitian ini membahas tentang kentang sebagai bahan tambahan pada pembuatan *Churros*. *Churros* merupakan makanan ringan atau snack yang berasal dari Spanyol, bahan adonan yang digunakan dalam pembuatan *Churros* hampir mirip dengan adonan pembuatan kue sus khas Indonesia. *Churros* termasuk jenis produk patisserie yang dapat disajikan dalam berbagai kesempatan. Dengan perkembangan zaman produk patisserie dapat ditambahkan dan dicampurkan bermacam-macam bahan serta aroma. Penelitian ini dilatarbelakangi kurangnya minat untuk mengkonsumsi kentang. Tujuan penelitian ini yaitu agar masyarakat yang tidak menyukai sayuran terutama kentang dapat memakan kentang dengan variasi berbeda. Penelitian ini menggunakan metode Research and Development (RnD) dengan dilakukannya 2 percobaan yaitu 50 persen dan 70 persen perbandingan tepung terigu dengan kentang dan uji daya terima konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep *Churros* berbasis kentang melalui uji daya terima konsumen dengan hasil dapat disimpulkan bahwa konsumen memilih skala 3 sampai dengan 5 yaitu cukup menarik, menarik, dan sangat menarik. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan penulis produk A dengan perbandingan 50% : 50% dan produk B dengan perbandingan 70% : 30% pada tepung terigu dan penambahan kentang dapat disimpulkan bahwa yang dapat diterima oleh masyarakat hanya produk B dengan persentase positif rata-rata sebesar 80.48%, sementara produk A memiliki persentase positif rata-rata hanya sebesar 47.52%.

Kata kunci: *Churros*, Patisserie, kentang