

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah talas dapat digunakan sebagai pengganti kentang saat membuat gnocchi, dan bagaimana penambahan saus aglio olio mempengaruhi kualitas produk akhir. Tiga formulasi gnocchi dengan persentase substitusi talas 30% dan 70% tepung terigu menghasilkan gnocchi dengan kualitas terbaik. Dengan menambahkan saus aglio olio, produk memiliki sentuhan rasa unik yang meningkatkan daya tariknya. Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa talas dapat menjadi bahan baku yang baik untuk gnocchi karena memiliki tekstur yang lembut dan kenyal serta rasa yang unik. Temuan dari kajian penelitian ini ialah proses pengolahan talas sebagai substitusi kentang dan penambahan saus aglio olio dalam pembuatan gnocchi yang optimal memerlukan serangkaian langkah yang teliti dan efisien. Dari tahap perendaman dan pembersihan hingga penyajian, setiap langkah harus dilakukan dengan cermat untuk memastikan kualitas produk akhir. Namun, penelitian lebih lanjut perlu dilakukan untuk mengoptimalkan formulasi, meningkatkan stabilitas produk dan mengembangkan variasi rasa lainnya. Ini akan membantu pertumbuhan industri pangan lokal dan diversifikasi produk olahan.

Kata Kunci: Talas, gnocchi, substitusi kentang, saus aglio olio, kualitas uji organoleptik