

ABSTRAK

Priagung Rekso Buwono 2024. Penerapan Metode Gastronomy Molekuler (Spherification) Pada Jamu Kunyit Asam. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Hendri Yadi Saputra, S.Tr,Par., M.B.A., CHE & Gugung Gumilar S.Par., MM.Par

Penelitian ini membahas penerapan metode gastronomi molekuler, khususnya spherification, pada jamu kunyit asam. Jamu kunyit asam adalah minuman tradisional yang dikenal dengan rasa pahitnya, tetapi memiliki banyak manfaat kesehatan. Gastronomi molekuler merupakan inovasi baru dalam industri makanan dan minuman yang dapat mengubah penampilan dan tekstur makanan tanpa mengubah komposisi dasarnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil pengembangan produk jamu kunyit asam menggunakan teknik gastronomi molekuler dan bagaimana respon masyarakat terhadap produk tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dan kuantitatif dengan pendekatan research and development (R&D). Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara dengan panelis ahli, dan kuesioner kepada panelis umum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode spherification pada jamu kunyit asam berhasil mengubah tampilan minuman menjadi lebih menarik, sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsinya. Teknik ini juga diharapkan dapat memperluas pasar jamu tradisional dengan memanfaatkan inovasi modern dalam penyajiannya.

Kata Kunci: Jamu, Gastronomi Molekuler

ABSTRACT

Priagung Rekso Buwono 2024. *Application of Molecular Gastronomy Method (Spherification) on Jamu Kunyit Asam. Final Project. Politeknik Pariwisata Lombok. Supervisors: Hendri Yadi Saputra, S.Tr.Par., M.B.A., CHE & Gugung Gumilar S.Par., MM.Par.*

This study discusses the application of molecular gastronomy methods, specifically spherification, to tamarind turmeric herbal medicine. Tamarind turmeric herbal medicine is a traditional drink known for its bitter taste but has many health benefits. Molecular gastronomy is a new innovation in the food and beverage industry that can change the appearance and texture of food without altering its basic composition. This research aims to determine the product development results of tamarind turmeric herbal medicine using molecular gastronomy techniques and the public's response to the product. The research method used is qualitative and quantitative with a research and development (R&D) approach. Data was collected through observation, interviews with expert panelists, and questionnaires for general panelists. The results show that the application of the spherification method to tamarind turmeric herbal medicine successfully transformed the drink's appearance into a more attractive form, potentially increasing public interest in its consumption. This technique is also expected to expand the market for traditional herbal medicine by utilizing modern innovations in its presentation.

Keywords: *Herbal Medicine, Molecular Gastronomy*