

## ABSTRAK

AHMAD JAFIS ASGHORI. 2024. Pengembangan Produk Es Teh Stroberi Menjadi Gastronomi Molekuler. TUGAS AKHIR. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing Herlina, S.H.,M.H. & Rizda Endean Ngoluanta Batubara M.Pd.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui bagaimana cara pengembangan minuman menggunakan Teknik Gastronomi Molekuler serta bagaimana hasil Uji Organoleptik pada Pengembangan Es Teh Stroberi. Metode dalam penelitian pada Tugas Akhir ini adalah metode deskripsi metode dengan teknik presentase. Teknik pengumpulan data dalam Tugas Akhir ini menggunakan teknik observasi dalam melakukan percobaan dan melakukan wawancara kepada panelis ahli untuk mendapatkan validasi terkait produk pengembangan, serta menggunakan kuesioner sebagai instrument validasi kepada panelis umum. Pada penelitian ini peneliti menggunakan 3 panelis ahli dan 10 panelis umum sebagai sampel untuk mencari hasil Uji Organoleptik Pada Pengembangan Minuman Es Teh Stroberi Menjadi Gastronomi Molekuler. Hasil penelitian pada pengembangan produk ini menggunakan hasil dari percobaan ketiga dengan resep 4 gram kalsium laktat, 5 gram sodium alginate, 10 buah stroberi, 1000 ml air mineral, 100 ml teh hitam, 30 ml sirup lemon, 30 ml sirup stroberi, dan 20 ml cairan gula. Hasil percobaan keempat telah sesuai serta memenuhi ekspektasi Peneliti dan telah melalui tahap uji panelis ahli dan uji panelis umum.

Kata Kunci: Stroberi, Gastronomi, Molekuler, *Mocktail*

## **ABSTRACT**

AHMAD JAFIS ASGHORI. 2024. *Development of Strawberry Iced Tea Products into Molecular Gastronomy. THESIS. Lombok Tourism Polytechnic. Advisor: Herlina, S.H., M.H. & Rizda Endean Ngoluanta Batubara M.Pd.*

*The aim of this research is to find out how to develop drinks using Molecular Gastronomy Techniques and the results of Organoleptic Tests on the Development of Strawberry Iced Tea. The research method in this final assignment is a qualitative description method using percentage techniques. The data collection technique in this final project uses observation techniques in conducting experiments and conducting interviews with expert panelists to obtain validation regarding product development, as well as using questionnaires as a validation instrument for general panelists. In this study, researchers used 3 expert panelists and 10 general panelists as sampels to find the results of Organoleptic Tests on the Development of Strawberry Iced Tea Drinks for Molecular Gastronomy. The results of research on the development of this product used the results of the third trial with a recipe of 4 grams of calcium lactate, 5 grams of sodium alginate, 10 strawberries, 1000 ml of mineral water, 100 ml of black tea, 30 ml of lemon syrup, 30 ml of strawberry syrup, and 20 ml sugar liquid. The results of the fourth experiment were appropriate and met the researchers' expectations and had gone through the expert panelist test and general panelist test stages.*

*Keywords: Strawberry, Gastronomy, Molecular, Mocktail*