

ABSTRAK

BQ YENI HAERUNNISA 2023, Inovasi Pengolahan Makanan Tradisional Bebetok Dengan Penambahan Ikan Lele. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd dan Hastuti Nurhayati, S.Pd.

Penelitian ini bertujuan 1) Untuk mengetahui formula resep terhadap pengolahan makanan tradisional bebetok dengan penambahan ikan lele, 2) untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap pengolahan makanan tradisional dengan penambahan ikan lele.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan metode kuantitatif, dengan instrumen penelitiannya adalah tinjauan umum, observasi, angket dan dokumentasi sebagai instrumen kunci. Teknik pengumpulan data penelitian ini menggunakan uji validasi oleh *expert* dan uji organoleptik oleh panelis.

Hasil penelitian ini adalah 1) Formula resep yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan formula 3 dengan menggunakan persentase 80% ikan lele dan 20% kelapa parut. 2) Daya terima masyarakat terhadap produk makanan tradisional bebetok dengan penambahan ikan lele dari segi rasa sebesar 85,7% dengan kategori sangat suka, warna 85,7% dengan kategori sangat suka, tekstur 83,2% dengan kategori sangat suka, aroma 88,2% dengan kategori sangat suka. Hasil penilaian tersebut termasuk dalam kategori baik dan diterima oleh masyarakat baik remaja hingga dewasa.

Kata kunci: Makanan Tradisional, Bebetok Ikan Lele

ABSTRACT

BQ YENI HAERUNNISA 2023, *Innovation of Traditional Bebetok Food Processing With the Addition of Catfish. Lombok Tourism Polytechnic. Supervising Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd and Hastuti Nurhayati, S.Pd.*

This study aims 1) to find out the recipe formula for bebetok traditional food processing with the addition of catfish, 2) to determine the level of people's preference for traditional food processing with the addition of catfish.

The research method used in this study is to use quantitative methods, with the research instruments being general reviews, observations, questionnaires and documentation as key instruments. The data collection technique for this study used validation tests by experts and organoleptic tests by panelists.

The results of this study are 1) The recipe formula used in this study is by using formula 3 using a percentage of 80% catfish and 20% grated coconut. 2) The public's acceptance of bebetok traditional food products with the addition of catfish in terms of taste is 85.7% in the very like category, color is 85.7% in the very like category, texture is 83.2% in the very like category, aroma is 88,2% with very like category. The results of the assessment are included in the good category and are accepted by the community, both teenagers and adults.

Keywords: *Traditional Food, Bebetok Catfish*