

ABSTRAK

Giban Maulana. 2023. Pemanfaatan Tain Lale Sebagai Pengganti Daging Dalam Saus Bolognese. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Dr. Jujuk Ferdianto, M.Pd., CHE dan Putri Rizkiyah, M.Par.

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui resep pembuatan Saus *Bolognese* dengan bahan *tain lale* sebagai pengganti daging serta untuk mengetahui bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk dengan menggunakan *tain lale* tersebut.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *4D method*, yaitu: *define, design, develop, dan dissemination*. Pada proses awal yaitu mencari resep acuan pembuatan saus bolognese lalu membuat tiga resep uji coba berdasarkan resep acuan kemudian divalidasi oleh *expert* dan didiseminasi kepada 35 orang panelis.

Hasil dari penelitian ini ialah produk saus bolognese menggunakan tain lale sebagai pengganti daging dan telah didiseminasi kepada 35 orang panelis dengan nilai 97% rasa, 95% aroma, 92,5% tekstur, serta 92,5% warna. Diharapkan pada penelitian selanjutnya menjaga suhu ruang dari saus bolognese Tain Lale agar tetap terkontrol suhunya sehingga produk tersebut tetap bisa dinikmati walaupun sudah dalam keadaan dingin.

Kata kunci: *bolognese, saus, tain lale*

ABSTRACT

Giban Maulana's research titled "Pemanfaatan Tain Lale Sebagai Pengganti Daging Dalam Saus Bolognese" focuses on using tain lale as a substitute for meat in Bolognese sauce. The study aims to discover the recipe for making Bolognese sauce with tain lale as an alternative to meat and to assess public acceptance of products using tain lale.

The research follows the 4D method, including defining, designing, developing, and disseminating the study. Three test recipes based on an initial Bolognese sauce recipe were created and validated by experts. The final product, Bolognese sauce using tain lale as a meat substitute, was then disseminated to 50 panelists who rated it highly in taste, aroma, texture, and color.

To ensure the quality of future studies, it's suggested to maintain the room temperature of Tain Lale Bolognese sauce under controlled conditions so that it can still be enjoyed even when cold.

Keywords: *bolognese, sauce, tain lale*