

ABSTRAK

Yazid Syahputra Pratama. 2023. Pembuatan Dessert Ice Cream Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). Politeknik Pariwisata Lombok. Bpk. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par.,CHE selaku Direktur POLTEKPAR Lombok (Pembimbing satu), ibu Hastuti Nurhayati, S.Pd., M.M (Pembimbing dua).

Penelitian pengembangan produk ini bertujuan untuk : (1) Mengetahui bagaimana resep dan formula pembuatan Dessert Ice Cream Rumput Laut dan Teknik pengolahan Dessert ice cream rumput laut; Serta (2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap Dessert Ice Cream Rumput Laut.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode R&D(research & development) dengan jenis penelitian 4D method. Yaitu define, design, develop, dan dissemination. Pada proses awal yaitu mencari resep acuan pembuatan ice cream rumput laut lalu membuat 2 resep uji coba berdasarkan resep acuan kemudian divalidasi oleh expert dan didiseminasi kepada 30 orang panelis.

Hasil yang diperoleh dari percobaan penelitian ini menunjukkan dari tiga resep acuan awal yang ditemukan hingga akhirnya setelah melewati masa uji coba dan penelitian terkait dengan sumber yang linier akhirnya dapat menghasilkan formula sebagai resep acuan akhir yang dapat diterima oleh masyarakat. Dan dengan formula yang diperoleh dapat menghasilkan produk dengan karakteristik yang sesuai dengan acuan kualitas produk, dengan lebih banyak menggunakan bahan kering dan jumlah takaran sesuai formula serta penggunaan teknik bain marie untuk mendapatkan tekstur ice cream yang lembut. Kemudian produk dengan formulasi resep terpilih disebarkan pada 30 orang penalis untuk diuji organoleptik dan diperoleh hasil sehingga produk ini dapat dikembangkan lebih lanjut lagi.

Kata Kunci: Dessert, Es Krim, Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*), Uji Organoleptik

ABSTRACT

Yazid Syahputra Pratama. 2023. Making Seaweed Ice Cream Dessert (*Eucheuma Cottonii*). Lombok Tourism Polytechnic. Mr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE as Director of POLTEKPAR Lombok (Pembimbing satu), Mrs. Hastuti Nurhayati, S.pd.M.M (Pembimbing dua).

This product development research aims to: (1) Know how the recipe and formula for making Seaweed Ice Cream Dessert and Seaweed Ice Cream Dessert processing techniques; and (2) Know the public acceptance of Seaweed Ice Cream Dessert.

The method used in this research is the R&D (research & development) method with the 4D method. Namely define, design, develop, and dissemination. In the initial process, namely looking for a reference recipe for making seaweed ice cream then making 2 trial recipes based on the reference recipe then validated by experts and disseminated to 30 panelists

The results obtained from this research experiment show that from the three initial reference recipes that were found until finally after going through a trial period and related research with linear sources, they were finally able to produce a formula as the final reference recipe that could be accepted by the community. And with the formula obtained, it can produce products with characteristics that are in accordance with product quality references, by using more dry ingredients and the number of doses according to the formula and using the bain marie technique to get a soft ice cream texture. Then the product with the selected recipe formulation was distributed to 30 analysts for organoleptic testing and results were obtained so that this product could be further developed.

Key words: Dessert, Ice Cream, Seaweed (Eucheuma Cottonii), Organoleptic Test