

ABSTRAK

Akbar Junaldi, 2024 kreasi kuliner lokal singang dengan bahan protein salmon dan penambahan minyak kemangi sebagai rasa dari singang. Tugas akhir seni kuliner politeknik pariwisata lombok. Dosen pembimbing: Putu ari nugraha, S. Tr. Par., MBA & Muhammad Adleb Hidayatullah, M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk bagaimana pengembangan produk singang dengan penambahan minyak kemangi sebagai rasa dari masakan. Dan mengetahui teknik pembuatan kuah singang menjadi saus. *Singang* adalah masakan masakan dari Pulau Sumbawa yang memiliki karakteristik berkuah, singang tersebut memiliki kuah yang berwarna kuning sehingga warna dari kuah singang tersebut mendekati yang rasanya asam dan manis, ada juga sejenis masakan singang yang tidak berkuah yang dinamakan singang toar. Metode penelitian menggunakan metode dengan model pengembangan 3D (*Define, Design, Develop*). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan salmon dan minyak kemangi dapat diterima oleh panelis dan memberikan rasa baru yang menarik pada *singang*. Kreasi ini berpotensi untuk memperkaya variasi kuliner lokal dan meningkatkan nilai ekonomisnya. Kesimpulannya inovasi ini berpotensi menjadi alternatif kuliner yang menarik bagi masyarakat yang menyukai hidangan tradisional dengan sentuhan *modern*.

Kata Kunci : Singang, Salmon, Minyak Kemangi, Inovasi Kuliner, Kuliner Lokal, Eksperimen Kuliner

ABSTRACT

Akbar Junaldi, 2024. Local Culinary Creation: Singang with Salmon Protein and the Addition of Basil Oil as the Flavor of Singang. Final Project for Culinary Arts at Lombok Tourism Polytechnic. Supervisors: Putu Ari Nugraha, S. Tr. Par., MBA & Muhammad Adieb Hidayatullah, M.Pd.

This study aims to determine how to develop singang products with the addition of basil oil as the flavor of the dish. And knowing the technique of making singang sauce into sauce. Singang is a cuisine from the island of Sumbawa that has the characteristics of soup, singang has a yellow sauce so that the color of the singang sauce is close to that tastes sour and sweet, there is also a type of singang dish that is not soupy called singang toar. The research method uses the 3D development model (Define, Design, Develop). The results of this study showed that the use of salmon and basil oil was acceptable to panelists and gave singang an interesting new flavor. This creation has the potential to enrich local culinary variations and increase its economic value. In conclusion, this innovation has the potential to be an attractive culinary alternative for people who like traditional dishes with a modern touch.

Keywords: Singang, Salmon, Basil Oil, Culinary Innovation, Local Culinary, Culinary Experimentation