

ABSTRAK

Desi Ayu Lestari. 2024. Hidangan Bebetok Daun *Genjer (Daun Madeng)* Dengan Teknik Pengolahan Tradisional. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P.Par. & Moh. Syarihudin, M.Ag.

Latar belakang “Hidangan Bebetok Daun *Genjer (Daun Madeng)* Dengan Teknik Pengolahan Tradisional”. Bebetok merupakan makanan khas Lombok yang berbahan dasar daun talas dengan isian parutan kelapa muda. Proses pembuatan lauk ini cukup sederhana menggunakan santan sebagai air untuk memasak kemudian mencampurkan dengan rempah-rempah atau ragi yang telah disiapkan. Peneliti merubah bahan utama yang awalnya dibungkus menggunakan “Daun Talas” dengan modifikasi “Daun *Genjer*” serta ada penambahan bahan isian yaitu daging bebek cincang.

Tujuan dari penelitian ini yaitu Untuk mengetahui cara pembuatan produk makanan tradisional bebetok daun *genjer (daun madeng)* dengan varian isian daging bebek cincang serta untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap produk makanan bebetok daun *genjer (daun madeng)* varian isian daging bebek cincang dengan teknik pengolahan tradisional.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode R&D (*Research & Development*) dengan jenis penelitian *4D* yaitu: *define, design, develop, dan dissemination*. Pada proses awal yaitu dengan mencari resep acuan pembuatan hidangan bebetok lalu membuat dua formula resep dengan teknik pengolahan yang berbeda yaitu dibakar dan direbus berdasarkan resep acuan. Kemudian akan divalidasi oleh *expert* dan didiseminasi kepada 30 orang panelis.

Hasil dari penelitian ini adalah formulasi resep pembuatan hidangan bebetok daun *genjer (daun madeng)* dengan teknik pengolahan tradisional setelah melewati 1 kali proses uji coba resep dan dengan hasil uji organoleptik atau uji hedonik terhadap produk bebetok daun *genjer (daun madeng)* dengan teknik pengolahan dibakar disukai oleh masyarakat karena memiliki nilai warna 4,7, nilai aroma 4,8, nilai tekstur 4,8, dan nilai rasa 4,9 sehingga dapat disimpulkan bahwa hidangan bebetok daun *genjer (daun madeng)* dengan teknik pengolahan dibakar dapat diterima serta disukai oleh masyarakat.

Kata kunci: bebetok, daun *genjer*, uji organoleptik/uji hedonik

ABSTRACT

Desi Ayu Lestari. 2024. *Genjer Leaf Bebetok Dish (Madeng Leaves) Using Traditional Processing Techniques*. Thesis. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor: Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P.Par. & Moh. Syarihudin, M.Ag.

The concept of "Genjer Leaf Bebetok Dish (Madeng Leaves) Using Traditional Processing Techniques". Bebetok is a typical Lombok food made from taro leaves and filled with grated young coconut. The process of making this side dish is quite simple, using coconut milk as cooking water, then mixing it with prepared spices or yeast. The researchers changed the main ingredient which was originally wrapped using "Taro Leaves" with the modification "Genjer Leaves" and added the filling ingredient, namely minced duck meat.

The aim of this research is to find out how to make the traditional food product Bebetok Genjer Leaves (Madeng Leaves) with a variant of minced duck meat filling and to find out people's preferences for the Bebetok Leaf Genjer (Madeng Leaves) food product, a variant of minced duck meat filling with traditional processing techniques.

The method used in this research is the R&D (Research & Development) method with 4D research types, namely: define, design, develop and disseminate. The initial process involves looking for a reference recipe for making bebetok dishes and then making two recipe formulas with different processing techniques, namely grilling and boiling based on the reference recipe. Then it will be validated by experts and disseminated to 30 panelists.

The results of this research are the formulation of a recipe for making genjer leaf bebetok (madeng leaves) with traditional processing techniques after going through 1 recipe trial process and with the results of organoleptic tests or hedonic tests on genjer leaf bebetok products (madeng leaves) with the preferred burning processing technique by the public because it has a color value of 4.7, aroma value of 4.8, a texture value of 4.8, and a taste value of 4.9 so it can be concluded that the genjer leaf bebetok dish (madeng leaves) with the roasting processing technique is acceptable and liked by the public.

Keyword: bebetok, genjer leaves, organoleptic test/hedonic test