

ABSTRAK

DEWA MADE KRISNA WARDANA. (2024) Flavoring Oil Dari Bawang Putih Dan Kemiri Sebagai Penyedap Rasa Makanan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui resep yang sesuai pada pembuatan Flavoring Oil Dari Bawang Putih Dan Kemiri Sebagai Penyedap Rasa Makanan ini, Karakteristik, dan terima daya panelis expert.

Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah melalui 4 tahapan yaitu: Pencarian resep, Pengembangan produk, Kegiatan menghasilkan produk, dan penilaian produk. Pada proses awal yaitu mencari resep acuan berdasarkan jurnal lalu membuat formulasi resep berdasarkan resep acuan dan bahan, formula resep yang terbaik kemudian di validasi oleh expert.

Hasil dari penelitian ini adalah Flavoring Oil Dari Bawang Putih Dan Kemiri Sebagai Penyedap Rasa Makanan ini mendapat respond baik dari para expert baik dari segi rasa, aroma, tesktur, dan warna.

Kata kunci: Resep, Flavoring Oil, Dari Bawang Putih Dan Kemiri

ABSTRACT

DEWA MADE KRISNA WARDANA. (2024) *Flavoring Oil from Garlic and Candlenuts as a Food Flavoring.*

The aim of this research is to find out a suitable recipe for making Flavoring Oil from Garlic and Candlenuts as a Food Flavoring, Characteristics, and accept the power of the expert panelists.

The method used in this research is through 4 stages, namely: recipe search, product development, product production activities, and product assessment. The initial process is looking for a reference recipe based on a journal, then making a recipe formulation based on the reference recipe and ingredients, the best recipe formula is then validated by an expert.

The results of this research are that Flavoring Oil from Garlic and Candlenuts as a Food Flavoring has received good responses from experts in terms of taste, aroma, texture and color.

Keywords: Recipe, Flavoring Oil, From Garlic and Candlenuts