

## RINGKASAN

**Kadek Danil Prayanto, 2024.** “Pembuatan Produk Lawar Klungah”. Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok. Dibimbing oleh Dr. Jujuk Ferdianto, S.Pd., M.Pd. dan Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.St.Par., MBA.

Pangan Tradisional adalah pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau dikonsumsi, menggunakan bahan yang dihasilkan lokal, diolah secara khas di suatu daerah di wilayah Indonesia. Lawar merupakan salah satu kuliner khas Bali yang terbuat dari campuran beberapa jenis daging dan sayuran yang diolah sedemikian rupa dengan bumbu tradisional. Ada beberapa jenis lawar yakni lawar putih, lawar merah, lawar don blimbing, lawar klungah, dan masih banyak jenis lawar yang lainnya. Sesuai dengan namanya lawar ini bahan utamanya adalah Klungah. Klungah merupakan kelapa muda yang belum berisi dagingnya. Bagian klungah yang akan digunakan sebagai lawar adalah batoknya yang masih lentur. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menerapkan tehnik pengembangan produk lawar klungah. (2) Mengetahui cara pengolahan produk lawar klungah.

Penelitian ini menggunakan metode *research and development* dengan 5 tahapan: (1) Penentuan resep, (2) Pengembangan formula resep, (3) Uji coba formula resep, (4) Validasi ahli, dan (5) Uji daya terima masyarakat. Pada tahap uji coba, dilakukan seminasasi 30 orang panelis konsumen untuk memperoleh penilaian terhadap komponen organoleptik produk ( rasa, warna, aroma, tekstur).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Produk Lawar Klungah dengan formula resep 1 dengan menghasilkan karakteristik yang menarik, renyah dari batok klungah, warna merah kekuningan, rasa yang sedikit pedas manis, dan aroma wangi dari rempah base genep ditambahkan pelalah. (2) Produk lawar klungah dengan formula resep 2 menghasilkan karakteristik agak kasar dikarenakan menggunakan basa rajang yang di cincang, renyah dari klungah batok kelapa, warna agak gelap kekuningan, rasa yang pedas dan berasa cincangan kasar dari basa rajang, dan aroma wangi rempah khas bali di dibandingkan resep formula 1. Lawar Klungah yang disukai dari kedua jenis produk disukai oleh masyarakat dari rasa, aroma, warna, teskstur, dengan rentan nilai 78%-80%.

Kata Kunci: Klungah, Base Genep, Pelalah.

## **ABSTRAC**

**Kadek Danil Prayanto, 2024.** "Manufacture of Lawar Klungah Products". Final Assignment, Diploma III Culinary Arts Study Program Lombok Tourism Polytechnic. Supervised by Dr. Jujuk Ferdianto, S.Pd., M.Pd. and Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.St.Par., MBA.

Traditional food is food that has been produced or consumed for generations, using locally produced ingredients, processed specifically in an area in Indonesia. Lawar is a typical Balinese culinary dish made from a mixture of several types of meat and vegetables which are prepared in such a way with traditional spices. There are several types of lawar, namely white lawar, red lawar, don starfruit, lawar, lawar klungah, and many other types of lawar. As the name suggests, this lawar's main ingredient is Klungah. Klungah is a young coconut that does not yet contain the meat. The part of the klungah that will be used as lawar is the shell is still flexible. This research aims to: (1) Apply lawar klungah product development techniques. (2) Know how to process lawar klungah products.

This research uses a research and development method with 5 stages: (1) Determining the recipe, (2) Developing the recipe formula, (3) Testing the recipe formula, (4) Expert validation, and (5) Testing community acceptance. At the trial stage, a seminar was conducted with 30 consumer panelists to obtain an assessment of the product's organoleptic components (taste, color, aroma, texture).

The results of the research show that: (1) The Lawar Klungah product with recipe formula 1 produces attractive characteristics, crispy klungah shell, yellowish red color, slightly sweet and spicy taste, and fragrant aroma from genep base spices added with pelalah. (2) Lawar Klungah product with recipe formula 2 produces slightly rough characteristics due to the use of chopped basa rajang, crunchy from coconut shell klungah, slightly dark yellowish color, spicy and coarsely chopped taste from basa rajang, and a fragrant aroma of Balinese spices Comparing the formula recipe 1. Lawar Klungah which is popular among the two types of products, is liked by the public in terms of taste, aroma, color, texture, with a value of 78% -80%.

**Keywords:** Klungah, Genep Base, Pelalah.