

ABSTRAK

Lale Nana Widaswara. 2024. Kreasi Sushi Nasi Kuning Dengan Isian Sate Rembiga. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Satria Rusdy Wijaya S.Pd., M.Pd & Moh. Syahrihudin, M.Ag.

Kreasi sushi nasi kuning dipilih karna kerapnya nasi kuning menjadi simbol perayaan dan kurangnya bentuk kreasi dari nasi kuning sehingga dipilihlah bentuk sushi menjadi salah satu inovasi pengembangan dari bentuk nasi kuning.

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah RDPE yaitu *Research, Development, Production, Evaluation*. Pada proses awal melakukan pencarian resep acuan lalu mengembangkannya dan memproduksinya hingga pada akhirnya mengevaluasi hasil dari percobaan tersebut.

Hasil dari penelitian adalah ditemukan 2 resep gabungan yang berasal dari resep acuan sehingga *Sushi* Nasi Kuning Dengan Isian Sate Rembiga sesuai untunk dikreasikan.

Kata Kunci: Sushi, Nasi Kuning, Kreasi

ABSTRACT

Lale Nana Widaswara. 2024. *Yellow Rice Sushi Creation with Sate Rembiga Filling. Final Project. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor: Satria Rusdy Wijaya S.Pd., M.Pd & Moh. Syahrihudin, M.Ag.*

The creation of yellow rice sushi was chosen because of the frequency of yellow rice becoming a symbol of celebration and the lack of creative forms of yellow rice, so the form of sushi was chosen to be one of the development initiatives of the yellow rice form.

The method used in the study is RDPE, namely Research, Development, Production, Evaluation. In the initial process, they searched for a reference recipe and then developed and produced it until finally evaluating the results of the experiment.

The result of the study was that 2 combination recipes were found that came from the reference recipe so that Yellow Rice Sushi with Rembiga Satay Filling was created according to the requirements created.

Keywords: Sushi, Yellow Rice, Creations