

ABSTRAK

Lalu Muhammad Bintang Setiyaki (2024) Pengembangan Produk *Croissant* dengan Isian Bubur Sum Sum.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui rasa dari pengembangan produk dan juga mengetahui hasil uji validasi terhadap *expert* dari pengembangan produk *croissant* dengan isian bubur sum sum.

Penelitian ini menggunakan 3 tahapan yaitu (1) Penentuan resep standar, (2) Uji coba resep, (3) Validasi *expert*. Pada tahapan uji coba, penulis menggunakan resep yang didapatkan pada saat Praktik Kerja Nyata dan mengganti beberapa bahan untuk membuat resep agar dapat dikombinasikan dengan bubur sum sum.

Hasil dari penelitian ini ialah produk *croissant* dengan isian bubur sum sum yang memiliki cita rasa Nusantara dan dikombinasikan dengan produk roti luar negeri sehingga menciptakan rasa yang unik dan pengalaman yang baru pada dunia *pastry&bakery*.

Diharapkan pada penelitian berikutnya produk *croissant* dengan isian bubur sum sum dapat dikembangkan dengan varian rasa lain yang mengandung ciri khas nusantara agar dapat melestarikan budaya-budaya nusantara dalam dunia kuliner.

ABSTRACT

Lalu Muhammad Bintang Setiyaki (2024) Product Development of Croissants with Sum Sum Porridge Filling.

The aim of this research is to find out product development taste and also find out the results of validation tests on experts for product development of croissants with marrow porridge filling.

This research used 3 stages, namely (1) Determining a standard recipe, (2) Testing the recipe, (3) Expert validation. At the trial stage, the author used the recipe obtained during the Real Work Practice and replaced several ingredients to make the recipe so that it could be combined with marrow porridge.

The result of this research is a croissant product filled with sum sum porridge which has an Indonesian taste and is combined with foreign bread products to create a unique taste and a new experience in the world of pastry & bakery.

It is hoped that in the next research, croissant products filled with marrow porridge can be developed with other flavor variants that contain Indonesian characteristics in order to preserve Indonesian cultures in the culinary world.