

ABSTRAK

Putri Agung Dewi Marzuki, 2023. Laya' Ngiri Onigiri Nasi Kepal dengan isian Bumbu Sate Bulayak. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par.,CHE & Satria Rusdy Wijaya, S.Pd.,M.Pd.,MCE.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menaikkan popularitas pangan local dengan menggunakan produk Jepang sehingga menghasilkan produk fusion yang memiliki daya jual, selain itu untuk mempermudah pemenuhan nutrisi masyarakat di pagi hari saat sarapan, dan juga untuk mengetahui keberterimaan masyarakat terhadap produk ini.

Metode penelitian yang digunakan adalah dengan menggunakan metode 4D dari Thiagarajan, yaitu *define, design, develop dan dissemination*. Hal pertama yang dilakukan adalah mencari resep autentik dari penjual asli Sate Bulayak dan resep cara membuat Onigiri dari jurnal-jurnal. Setelah melakukan uji coba produk, penulis mencari *expert* untuk memberikan penilaian secara objektif lalu menyebarluaskan produk Laya' Ngiri ke 30 orang panelis awam.

Hasil desiminasi dari Laya' Ngiri adalah masyarakat menyukai produk ini dengan nilai dari tiap kategori yaitu rasa, aroma, tekstur dan warnanya stabil di angka empat sehingga bisa disimpulkan bahwa masyarakat menyukai produk ini. Diharapkan pada penulis berikutnya dapat memperbaiki isu ketahanan produk yang menggunakan santan sebagai bahan bumbu isian agar bisa bertahan lebih lama.

Kata Kunci: Onigiri, Sate Bulayak

ABSTRACT

Putri Agung Dewi Marzuki, 2023. *Laya' Ngiri Rice Ball filled with Sate Bulayak seasoning. Final Project. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor: Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par.,CHE & Satria Rusdy Wijaya, S.Pd.,M.Pd.,MCE.*

The purpose of this research is to increase the popularity of local food using Japanese products so as to produce fusion products that have marketability, in addition to facilitating the fulfillment of people's nutrition in the morning at breakfast, and also to find out the public's acceptance of this product.

The research method used is to use the 4D method from Thiagarajan, such as define, design, develop and dissemination. The first thing to do is look for authentic recipes from authentic Sate Bulayak sellers and recipes for how to make Onigiri from journals. After conducting product trials, the authors looked for experts to provide an objective assessment and then distributed Laya' Ngiri products to 30 lay panelists.

The result of the dissemination of Laya' Ngiri is that people like this product with the value of each category, namely taste, aroma, texture and color stable at number four so that it can be concluded that people like this product. It is hoped that the next authors can improve the issue of product durability using coconut milk as a seasoning ingredient so that it can last longer.

Keyword: Onigiri, Sate Bulayak