

ABSTRAK

NADYA ZAKIRA MUSTIKA WARDHANI. 2024. Inovasi *Strudel* Isian Ayam Taliwang Khas Lombok. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Putri Rizkiyah, M.Par., & Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par., MBA. *Strudel* adalah hidangan tradisional yang berasal dari Eropa Tengah. Hidangan ini terkenal dengan adonan tipis yang berlapis-lapis, dan biasanya diisi dengan buah-buahan. Namun, berbeda dengan *strudel* kali ini. Disini *strudel* biasanya diisi dengan isian manis atau buah-buahan, disubstitusikan menjadi isian ayam taliwang Khas Lombok, yang menciptakan rasa yang lebih unik dan berbeda dari biasanya. Tujuan dari produk ini dibuat untuk mengenalkan atau menunjukkan inovasi baru kepada masyarakat khususnya warga Lombok, kalau *pastry* yang berasal dari Eropa Tengah tersebut bisa cocok untuk lidah orang Lombok. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental kuantitatif. Uji yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan dua tahap. Tahap pertama dilakukan uji organoleptik kepada panelis, dan tahap kedua melakukan uji daya terima konsumen.

Kata kunci: substitusi, inovasi, eksperimental

ABSTRACT

NADYA ZAKIRA MUSTIKA WARDHANI. 2024. Inovation Strudel with Typical Lombok Taliwang Chicken Filling. Final assignment. Polytechnic Lombok Tourism. Putri Rizkiyah, M.Par., & Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par., MBA. Strudel is a traditional dish originating from Central Europe. This dish is famous for its thin, layered dough, and is usually filled with fruit. However, this time the strudel is different. Here the strudel, which is usually filled with sweet fillings or fruit, is substituted for Lombok's typical taliwang chicken, which creates a more unique and different taste than usual. The aim of this product is to introduce or show new innovations to the public, especially Lombok residents, that pastry originating from Central Europe can be suitable for the Lombok people's taste buds. The research method used is quantitative experimental. The tests carried out in this research were carried out in two stages. The first stage carried out organoleptic tests on panelists, and the second stage carried out consumer acceptability tests.

Key words: substitution, innovation, experimental.