

ABSTRAK

NAZIPATUL ROZIKA. 2024. Subsitusi bahan baku *cannoli* dengan bahan pangan lokal. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing : Putri Rizkiyah, M.Par & Satria Rusdy Wijaya, M.Pd.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *cannoli* berbahan dasar pangan lokal serta bagaimana pendapat chef ahli tentang produk cannoli berbahan dasar pangan lokal.

Metode penelitian ini menggunakan *research and development* (R&D) dengan model RDPE yaitu (*research, development, production, evaluation*). Uji coba produk dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptic dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Instrument yang digunakan untuk mengambil data dalam penelitian ini berupa lembar validasi yang diberikan kepada 3 expert.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa cannoli dengan bahan pangan lokal memiliki rasa yang unik yang disukai oleh para expert.

Kesimpulan, cannoli dengan bahan pangan lokal memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan, karena rasa nya yang enak, produk ini dapat meningkatkan nilai dari bahan lokal yang digunakan dalam proses pembuatan produk ini.

ABSTRACT

NAZIPATUL ROZIKA.2024. *Substitution of cannoli raw materials with local food ingredients from Politeknik Pariwisata Lombok. Supervisors : Putri Rizkiyah, M. Par & Satria Rusdy Wijaya M, Pd.*

The aim of this research is to find out the process of making cannoli made from local food and what expert chefs think about cannoli product made from local food.

This research methode uses research and development (R&D) with the RDPE model, namely (research ,development, production, evaluation). Product trials in this research used organoleptic tests in ters of color,smell,texture and taste. The instrument used to collect data in this ingredients has unique taste that is liked by expert.

In conclution, cannoli with local food ingredients has great potential to developed, because of its delicious taste, this product can increase the value of local ingredients used in the process of making product.