ABSTRAK

Adam Rahmadi Akbar, pemanfaatan tepung jagung pipilan sebagai pengganti tepung semolina dalam pembuatan pasta fettucini. Tugas Akhir, Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Negeri Lombok.1).Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Bagaimana proses pembuatan *pasta sheet* dengan menggunakan tepung jagung pipil?. 2). Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa *pasta sheet* dengan menggunakan tepung jagung pipil melalui uji hedonik?.

Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dan hedonik dengan menggunakan angket uji hedonik yang melibatkan 30 orang panelis terlatih yang dimana memanfaatkan 30 mahasiswa/i jurusan seni kuliner Politeknik Pariwisata Negeri Lombok. Tempat dan waktu penelitian yaitu Dapur Politeknik Pariwisata Negeri Lombok dimulai dari bulan April hingga Juni 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat pengujian berupa orang. Data dianalisis statistic dan deskriptif

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu. 1).Proses pembuatan pasta dengan menggunakan tepung jagung pipilan memiliki proses yaitu *mixing,rolling,cutting,dan molding*. Perbedaannnya hanya saja adanya penambahan proses yaitu pengalusan jagung pipilan dan juga pengayakan tepung jagung pipilan yang sudah dihaluskan sebelum digunakan. 2).Pada uji hedonik yang dilakukan penulis kepada 30 panelis terlatih, dapat disimpulkan bahwa panelis lebih suka terhadap produk pasta fettucini dengan penambahan tepung jagung pipilan perbandingan 75% tepung jagung pipilan dan 25% semolina

Kata kunci : *Pasta Fettucini*, Tepung Jagung Pipilan, Uji Hedonik

ABSTRACT

Adam Rahmadi Akbar, utilizing shelled corn flour as a substitute for semolina flour in making fettucini pasta. Final Project, Culinary Arts Study Program, Lombok State Tourism Polytechnic. 1). This study aims to find out what is the process of making pasta sheets by using pipil corn flour ?. 2). What is the level of consumer preference for the color, aroma, texture and taste of the sheet paste by using pipil corn flour through a hedonic test ?.

The research conducted was experimental and hedonic using a hedonic test questionnaire involving 30 trained panelists who used 30 culinary arts majors from the Lombok State Tourism Polytechnic. The place and time of the research, namely the Kitchen of the Lombok State Tourism Polytechnic, starts from April to June 2019. The test material is a sample of each product, while the testing tool is in the form of people. Data were analyzed statistically and descriptively

The results obtained from the research are. 1). The process of making pasta using corn flour has a process that is mixing, rolling, cutting, and molding. The difference is that there is only the addition of the process, namely the grinding of shelled corn and also sieving the finely ground corn flour before use. 2). In the hedonic test conducted by the author to 30 trained panelists, it can be concluded that the panelists preferred fettucini pasta products with the addition of shelled corn flour, a ratio of 75% to corn flour and 25% semolina.

Key words: Fettucini Pasta, Corn Flour, Hedonic Test