

ABSTRAK

Kapu Kharisma . “**Substitusi sari pati jagung terhadap gula merah pada produk dodol**”. Laporan Tugas Akhir, D3 Seni Kuliner, Jurusan Hsopitaliti, Politeknik Pariswisata Negeri Lombok.

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah : 1). Bagaimana cara memilih bahan yang sesuai standar dalam pembuatan dodol dari sari pati jagung manis sebagai pengganti gula merah. 2) Bagaimana proses pengolahan dodol dari sari pati jagung manis sebagai pengganti gula merah. Tujuan dari penilitan ini ialah : 1). Untuk mengetahui bagaimana cara memilih bahan yang sesuai standar dalam pembuatan dodol dari sari pati jagung manis sebagai pengganti gula merah. 2). Untuk mengetahui bagaimana proses yang dilakukan dalam pembuatan dodol dari sari pati jagung manis sebagai pengganti gula merah. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kualitatif yang menggunakan teknik pengumpulan data berupa Observasi, wawancara, dan dokumentasi yang berlangsung pada waktu 3 (Tiga) bulan dari april hingga juni 2020 di dapur pribadi yang berlokasi di Desa pengengat, Kecamatan Pujut, Kabupaten Loteng, Ntb. Adapun hasil dari penelitian ini adalah. 1). Pada tahap pemilihan bahan harus sesuai dengan standar seperti jagung yang digunakan harus dilihat dari segi warna, berat dan tekstur jagung, kelapa yang digunakan harus kelapa yang berkualitas tua, tepung ketan harus halus dan gulanya harus bersih. 2). Proses pengolahan dodol dari substitusi sari pati jagung manis sebagai pengganti gula merah hampir sama dengan pembuatan dodol umumnya hanya saja perbedaannya pada proses pembuatan sari pati jagung.

Kata kunci : *Dodol, Jagung Manis, dodol, jagung manis*