

## **ABSTRAK**

**Rahmalia Rizky, Fitriani. 2020.** Pemanfaatan Jagung Manis sebagai Frosting Pada Bolu. Tugas Akhir, Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Negeri Lombok. 1). Bagaimana formulasi resep frosting pada bolu berbahan dasar jagung manis. 2). Bagaimana tingkat rasa, tekstur, aroma, dan warna dari frosting pada bolu berbahan dasar jagung manis. 3). Bagaimana pengemasan terhadap produk bolu dengan frosting berbahan dasar jagung manis. Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dan wawancara dengan menggunakan format pedoman wawancara terstruktur yang melibatkan 2 orang yang ahli dalam bidang tersebut. Tempat dan waktu penelitian yaitu Jl. Imam Bonjol, Gang Nangka III. Karang Mas-mas. Rt/Rw 004/131. Kel. Cakranegara Utara, dimulai dari bulan April hingga Juni 2020. Bahan pengujian berupa sampel produk, sedangkan alat pengujian berupa orang. Data dianalisis deskriptif. Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu. 1). Pada formulasi resep frosting berbahan jagung manis menghasilkan formulasi resep tetap dan sesuai standar.. 2). Hasil penelitian dari tingkat rasa, tekstur, aroma, dan warna pada produk dinilai bagus. 3). Segi teknik pengemasan diatur secara menarik dengan menampilkan ciri khas produk dan higienis.

**Kata Kunci :** Frosting Jagung Manis, Bolu Panggang

## ABSTRACT

**Rahmalia Rizky, Fitriani. 2020.** Utilization of Sweet Corn as Frosting in Bolu. Final Project, Lombok Polytechnic Tourism Culinary Arts Study Program. 1). How is the frosting recipe formulation on a sweet corn based sponge. 2). What is the level of taste, texture, aroma, and color of the frosting on a sweet corn-based cake. 3). How to package sponge products with sweet corn based frosting.

The research conducted was an experiment and an interview using a structured interview guide format involving 2 people who were experts in the field. The place and time of research is Imam Bonjol street, Gang Jackfruit III. Karang Mas-mas. RT / Rw 004/131. Cakranegara Utara, starting from April to June 2020. The testing material is in the form of product samples, while the testing equipment is in the form of people. Data analyzed descriptively. The results obtained from the research viz. 1). In the frosting recipe formulation made from sweet corn produces a fixed and standard recipe formulation. 2). The results of the study of the level of taste, texture, aroma, and color of the product are considered good. 3). The packaging technical aspect is arranged attractively by displaying product and hygienic characteristics.

**Keywords :** Sweet Corn Frosting, Baked Bolu