

ABSTRAK

CHATERINE CHANDRA, 2024. Pemanfaatan Madu Hitam Dalam Pembuatan Nougat. Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd & Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan dan resep dari pembuatan nougat dengan berbahan dasar madu hitam. Selain itu, juga untuk mengetahui karakteristik akhir dari produk nougat yang dibuat dengan bahan dasar madu hitam. Dalam penelitian ini pendekatan penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan metode penelitian kualitatif dan memanfaatkan sumber data primer dan sekunder. Data Penelitian ini dikumpulkan melalui wawancara, dengan hasil dari wawancara tersebut menggunakan teknik analisis data deskriptif atau naratif, yang digunakan untuk mengetahui karakteristik hasil akhir dari produk nougat madu hitam.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan madu hitam dalam pembuatan nougat ini dapat mengubah karakteristik dari nougat, dan hasil produk ini dapat menjadi varian rasa baru dalam jenis nougat sebab hasil akhir produk nougat madu hitam mendekati kriteria ideal yang diinginkan oleh peneliti walaupun, hasil dari produk nougat madu hitam kurang sempurna yang disebabkan tekstur dari produk nougat yang mudah meleleh. Akan tetapi penelitian ini dapat menjadi varian baru dalam produk nougat dengan memanfaatkan sumber bahan pangan lokal.

Kata Kunci : *Nougat, Madu Hitam*

ABSTRACT

CHATERINE CHANDRA, 2024. *Utilization of Black Honey in Making Nougat. Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd & Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL.*

This research aims to find out the stages and recipe for making nougat using black honey. Apart from that, it is also to find out the final characteristics of nougat products made from black honey. In this research, the research approach used was experimental with qualitative research methods and utilized primary and secondary data sources. This research data was collected through interviews, with the results of these interviews using descriptive or narrative data analysis techniques, which were used to determine the characteristics of the final results of the black honey nougat product.

The results of this research show that the use of black honey in making nougat can change the characteristics of the nougat, and the results of this product can become a new flavor variant in the nougat type because the final result of the black honey nougat product is close to the ideal criteria desired by the researchers even though the results of the nougat product Black honey is not perfect because the texture of the nougat product melts easily. However, this research could provide a new variant in nougat products by utilizing local food sources.

Keywords: *Nougat, Black Honey*