

ABSTRAK

Nur Faina, 2024. Pembuatan *Vanilla Cream Sauce* Berbasis *Sous Vide*. Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti – Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Faisal Akbar Zaenal, S.ST.PAR., M.M., CIIQA., CDM-FL. & Muhammad Anas, SE., MM., CHE., CIIQA.

Latar belakang penelitian ini berfokus pada eksplorasi teknik memasak modern, khususnya *sous vide*, dalam pembuatan *Vanilla Cream Sauce*. Teknik *sous vide* dikenal dengan kemampuannya untuk mengontrol suhu secara presisi, yang dianggap mampu meningkatkan kualitas tekstur, rasa, dan aroma dalam produk kuliner. *Vanilla Cream Sauce*, sebagai salah satu komponen penting dalam berbagai produk pastry, diharapkan dapat memiliki karakteristik yang lebih baik dengan penerapan teknik ini.

Penelitian ini menggunakan pendekatan true eksperimental dengan memanfaatkan data primer yang dikumpulkan melalui eksperimen dan dokumentasi. Proses penelitian melibatkan beberapa tahapan penting, seperti persiapan bahan dan alat, penimbangan dan pencampuran bahan, vakum dan segel, serta pemasakan menggunakan teknik *sous vide*. Selanjutnya, produk diuji melalui tahapan pengangkatan, pendinginan, penyimpanan, aplikasi pada produk pastry, dan evaluasi akhir untuk menilai kualitasnya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan teknik *sous vide* dalam pembuatan *Vanilla Cream Sauce* menghasilkan produk dengan tekstur yang lembut dan ringan, rasa dan aroma vanilla yang khas, serta warna yang menarik. Penelitian ini menegaskan bahwa teknik *sous vide* lebih unggul dibandingkan metode memasak konvensional, memberikan peningkatan kualitas pada karakteristik akhir *Vanilla Cream Sauce*. Hasil ini menunjukkan potensi besar dari teknik *sous vide* dalam industri kuliner, khususnya dalam pembuatan produk saus berkualitas tinggi.

Kata Kunci: Vanilla, Vanilla cream sauce, Teknik *Sous Vide*

ABSTRACT

Nur Faina, 2024. *Making Vanilla Cream Sauce Based on Sous Vide. Culinary Arts Study Program, Hospitality Department – Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Faisal Akbar Zaenal, S.ST.PAR., M.M., CIIQA., CDM-FL. & Muhammad Anas, SE., MM., CHE., CIIQA.*

The background of this study focuses on exploring modern cooking techniques, particularly sous vide, in the preparation of Vanilla Cream Sauce. The sous vide technique is known for its ability to precisely control temperature, which is believed to enhance the texture, flavor, and aroma of culinary products. Vanilla Cream Sauce, as a crucial component in various pastry products, is expected to have improved characteristics with the application of this technique.

This study employed a true experimental approach, utilizing primary data collected through experiments and documentation. The research process involved several key stages, including the preparation of ingredients and equipment, weighing and mixing of ingredients, vacuum sealing, and cooking using the sous vide technique. Subsequently, the product underwent stages of removal, cooling, storage, application in pastry products, and final evaluation to assess its quality.

The results of the study indicate that the use of sous vide technique in the preparation of Vanilla Cream Sauce produces a product with a smooth and light texture, a distinct vanilla flavor and aroma, and an appealing color. This research confirms that the sous vide technique is superior to conventional cooking methods, providing an improvement in the final characteristics of Vanilla Cream Sauce. These findings highlight the significant potential of the sous vide technique in the culinary industry, particularly in the production of high-quality sauce products.

Keywords: *Vanilla, Vanilla cream sauce, Sous Vide technique*