

## ABSTRAK

**FAKHIRA MAS'UD, 2024.** Pembuatan Margarin Kacang Kenari (*Canarium Indicum L.*). Program studi Seni Kuliner Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Muswantoro., S.Pd.,M.Pd & Lily Dianafitry Hasan,s.Sos., MM., CHE

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan proses pembuatan margarin kacang kenari. Dalam penelitian ini jenis pendekatan yang digunakan adalah pra eksperimen. Jenis sumber data yaitu data primer dan data sekunder dengan teknik pengumpulan data dokumentasi. Analisa data yang digunakan yaitu analisa data deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan kacang kenari pada pembuatan margarin dapat digunakan dalam proses pengolahan dengan menggunakan proses emulsi. Penggunaan lemak hewani, seperti *whipping cream* atau *cooking cream* tidak dapat menghasilkan margarin yang sesuai dengan standar margarin. Berdasarkan beberapa uji coba, uji coba 14 merupakan hasil uji coba yang paling ideal, dalam segi warna yaitu berwarna, rasa, serta aroma memenuhi standar margarin. Namun dalam segi ketahanan, margarin kacang kenari memiliki tingkat ketahan lebih rendah dibanding margarin pada umumnya karena lebih mudah meleleh dalam suhu ruang.

**Kata Kunci :** Margarin, Kacang Kenari

## ***ABSTRACT***

**FAKHIRA MAS'UD, 2024.** *Making Kenari Nut Margarine (Canarium Indicum L.). Makassar Tourism Polytechnic Hospitality Culinary Arts study programme. Supervisor Muhammad Muswantoro, S.Pd., M.Pd & Lily Dianafitry Hasan, s.Sos., MM, CHE.*

*This study aims to determine the stages of the process of making kenari nut margarine. In this research, the type of approach used is pre-experiment. Types of data sources are primary data and secondary data with documentation data collection techniques. Data analysis used is descriptive data analysis.*

*The results of the study shows that making of kenari nut margarin can be using the emulsion process in the processing process. The use of animal fats, such as whipping cream or cooking cream cannot produce margarine that complies with margarine standards. Based on several trials, trial 14 was the most ideal trial result, in terms of colour, taste, and aroma meeting margarine standards. However, in terms of durability, kenari nut margarine has a lower level of durability than margarine in general because it melts more easily at room temperature.*

**Keywords:** *Margarine, Kenari Nut*