

ABSTRAK

Andi Geri Anwar Mappatoba. 2024. Pembuatan Ekstrak Vanili. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM & Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) untuk mengetahui proses pembuatan ekstrak vanili menggunakan dengan berbahan dasar *Vanilla Planifolia* (Indonesia) dan (2) untuk mengetahui bagaimana karakteristik dalam penerapan ekstrak vanili kepada produk *pastry* yaitu *vanilla pudding* dan *pastry cream*. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian eksperimen kualitatif. Bersumber dari data yang di dapatkan secara langsung dan tidak langsung yaitu data primer dan data sekunder melalui teknik pengumpulan data yaitu eksperimen, dokumentasi dan wawancara. Data yang telah dikumpulkan selanjutnya di analisis menggunakan teknik analisis data kualitatif dengan mendeskripsikan hasil penelitian.

Hasil penelitian dalam pembuatan ekstrak berbahan dasar *Vanilla Planifolia* (Indonesia) menunjukkan bahwa proses ekstraksi dingin secara maserasi dengan pelarut gliserin, berpengaruh terhadap hasil ekstraksi. Tingkat aroma dalam vanili 1, 2 dan ekstrak vanili 3 memiliki perbedaan aroma yang dihasilkan. Ekstrak vanili 1 dengan usia ekstraksi selama 2 bulan 1 minggu memiliki aroma tembakau, *woody*, *smoky*, serta aroma manis yang dihasilkan dari zat pelarut. Sama halnya dengan ekstrak vanili 2 usia 1 bulan, menghasilkan aroma *woody*, *smoky*, dan *fruity*. Ekstrak vanili 3 yang menggunakan ulang *pod* vanili dari ekstrak 1 dengan pelarut gliserin serta botol kaca yang baru menghasilkan aroma saat mencapai usia 1 bulan. Penerapan ekstrak vanili kepada produk *pastry* untuk mengetahui karakteristik yang dihasilkan. Penerapan ekstrak kepada produk *pastry* *Vanilla Pudding* dan *Pastry Cream* dengan merujuk pada uji sensori (inderawi) tekstur, rasa, aroma, dan warna.

Kata kunci: Ekstrak, Vanili

ABSTRACT

Andi Geri Anwar Mappatoba. 2024. *Making Vanilla Extract. Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM & Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM.*

This study aims to: (1) determine the process of making vanilla extract using Vanilla Planifolia (Indonesia) and (2) determine the characteristics of applying vanilla extract to pastry products. This research uses a qualitative experimental research approach. Sourced from data obtained directly and indirectly, named primary data and secondary data through data collection techniques, namely experimental, documentation and interviews. The data that has been collected is then analysis techniques by describing the research result.

The results of research in making extract made from Vanilla Planifolia (Indonesia) show that the cold extraction process using maceration with glycerin solvent has an effect on the extraction results. The aroma levels in vanilla 1,2 and vanilla extract 3 have different aromas produced. Vanilla extract 1 with an extraction age of 2 months 1 week has a tobacco, woody, smoky, as well as a sweet aroma produced from the solvent. Likewise, 2 vanilla extract aged 1 month produce a woody, smoky and fruity aroma. Vanilla extract 3 which reuses the vanilla pod from extract 1 with glycerine solvent and a new glass bottle produces aroma when it reaches 1 month of age. Application of vanilla extract to pastry product to determine the resulting characteristics. Application of extracts to vanilla pudding and pastry cream in pastry products with reference to sensory tests of texture, taste, aroma and color.

Keywords: *extract, vanilla*