

ABSTRAK

Bonaventura Theresia A. A. B. Teda. 2024. Pembuatan Minyak Kulit Ayam sebagai Umami Agensi. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Anas.,SE., MM, CHE dan Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan minyak kulit ayam sebagai umami agensi dan untuk mengetahui karakteristik akhir penambahan minyak kulit ayam sebagai umami agensi pada produk makanan. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian dengan metode eksperimen murni. Jenis dan sumber data penelitian yaitu data primer dan data sekunder, dengan teknik pengumpulan data dengan mneybarkan kuesioner uji hedonik. Data yang telah terkumpul kemudian di analisis dengan menggunakan teknik deskriptif presentase.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proses pembuatan minyak kulit ayam sangat mudah dilakukan. Kulit ayam di proses dengan menggunakan dua metode ekstraksi sekaligus menjadi perbandingan yaitu metode *dry rendering* dan metode *pressure cook*. Dalam proses ini, peneliti menggunakan takaran kulit ayam yang sama yaitu 900 gr, untuk diekstraksi menggunakan dua metode tersebut. Hasil yang didapatkan dari metode *dry rendering* yaitu 186 gr minyak kulit ayam dengan lama waktu memasak yaitu 1 jam 50 menit. Sedangkan, metode *pressure cook* menghasilkan 98 gr minyak kulit ayam dengan lama waktu memasak yaitu 1 jam 30 menit. Hasil dari ekstraksi ini kemudian menjadi *flavoring oil*. Karakteristik akhir daripada minyak kulit ayam ini terbukti dapat mempengaruhi intensitas aroma dan rasa umami terhadap produk makanan, karena kulit ayam merupakan salah satu sumber alami umami yang mengandung salah satu asam amino yaitu glutamat.

Kata Kunci : Kulit ayam, *Flavoring oil*, Umami

ABSTRACT

Bonaventura Theresia A. A. B. Teda. 2024. *Making Chicken Skin Oil as Umami Agency. Final Project of Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisors Muhammad Anas, SE, MM, CHE and Faisal Akbar Zaenal, SST.Par, MM.*

This study aims to determine the process of making chicken skin oil as umami agency and to determine the final characteristics of adding chicken skin oil as umami agency in food products. In this study using a research approach with pure experimental methods. Types and sources of research data are primary data and secondary data, with data collection techniques by distributing hedonic test questionnaires. The data that has been collected is then analyzed using descriptive percentage techniques.

The results of this study indicate that the process of making chicken skin oil is very easy to do. Chicken skin is processed using two extraction methods as well as a comparison, namely the dry rendering method and the pressure cook method. In this process, researchers used the same amount of chicken skin, namely 900 grams, to be extracted using the two methods. The results obtained from the dry rendering method were 186 gr of chicken skin oil with a cooking time of 1 hour and 50 minutes. Meanwhile, the pressure cook method produced 98 g of chicken skin oil with a cooking time of 1 hour 30 minutes. The result of this extraction then becomes flavoring oil. Final characteristics of chicken skin oil are proven to affect the intensity of the aroma and umami flavor of food products, because chicken skin is one of the natural sources of umami which contains one of the amino acids, glutamate

Keywords: *Chicken skin, flavoring oil, umami*