

ABSTRAK

Ningsih Kartika Tolampi. 2024. Penggunaan *Chia Seed* Dalam Pembuatan *Toast Bread*. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Dr. H. Muhadjir Suni.,S.Sos.,M.Pd & Dr. Syahrial,S.Sos.,M.AP.,CHE.

Penelitian ini bertujuan: (1) Mengetahui proses pembuatan *toast bread* yang menggunakan *chia seed* sebagai pengganti telur (2)Mengetahui karakteristik *toast bread* yang dihasilkan dari penggunaan *chia seed* sebagai pengganti telur.. 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 menyebarkan kuesioner uji inderawi. Data yang telah terkumpul kemudian di analisis dengan menggunakan teknik deskriptif presentase.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan *chia seed* dalam pengolahan *toast bread* sebagai pengganti telur lebih memberikan dampak karakteristik akhir *toast bread* pada aspek warna dan tekstur. Penggunaan *chia seed* dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif dalam mengganti atau substitusi telur.

Kata kunci: *chia seed*, *toast bread*, telur

ABSTRACT

Ningsih Kartika Tolampi. 2024. *Use of Chia Seed in Making Toast Bread. Final Assignment for the Culinary Arts Study Program, Hospitality Departement, Tourism Polytechnic of Makassar. Supervisors Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd & Dr. Syahrial, S.Sos., M.AP., CHE.*

This research aims to: (1) Understand the process of making toast bread using chia seeds as an egg substitute, and (2) Determine the characteristics of toast bread produced using chia seeds as an egg substitute. This study employs a pure experimental research approach. The types and sources of data used in this research are primary and secondary data, with data collection techniques involving the distribution of sensory evaluation questionnaires. The collected data were then analyzed using descriptive percentage techniques.

The research results indicate that the use of chia seeds in the preparation of toast bread as an egg substitute significantly impacts the final characteristics of the toast bread, particularly in terms of color and texture. Chia seeds can be used as an alternative food ingredient to replace or substitute eggs.

Keywords: *chia seed, toast bread, eggs*