

ABSTRAK

Nadira, 2024. Pemanfaatan Sari Sorgum Pada Produk Pastry. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Muhammad Anas, SE, M78M, CHE dan Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd

Penelitian ini bertujuan: (1) Untuk mengetahui bagaimana pembuatan *pastry cream*, talam susu, *cream caramel* dari sari sorgum (2) Untuk mengetahui bagaimana karakteristik akhir yang dihasilkan pembuatan *pastry cream*, talam susu, *cream caramel* dari sari sorgum. Pada penelitian metode pendekatan penelitian yang digunakan adalah eksperimen. Dengan Teknik pengumpulan data kuesioner dan dokumentasi. Serta analisis data yang digunakan yaitu uji inderawi dan uji T.

Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penggunaan sari sorgum pada pembuatan *pastry cream*, talam susu, *cream caramel* sebagai pengganti susu dan santan tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Sari sorgum yang dijadikan sebagai pengganti susu dan santan memiliki aroma yang tidak terlalu kuat. Dan tekstur yang dihasilkan memiliki kesamaan dengan tekstur *pastry cream*, talam susu, *cream caramel* pada umumnya, sedangkan dalam hal rasa juga tidak mempengaruhi hasil akhir dari *pastry cream*, talam susu, *cream caramel*. Berdasarkan hasil uji coba, proses pemasakan yang dilakukan dari *pastry cream*, talam susu, *cream caramel* menggunakan *fresh milk* dan santan sama saja dengan menggunakan sari sorgum, tidak adanya perbedaan dari proses pemasakan dan pembuatan.

Kata kunci: *pastry cream*, talam susu, *cream caramel*, sari sorgum

ABSTRACT

Nadira, 2024. *Utilization of Sorghum Extract in Pastry Products. Final Project of Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor: Muhammad Anas, A.Md, SE, MM, CHE and Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd*

Utilization of Sorghum Extract in Pastry Products. Final Project of Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor: Muhammad Anas, A.Md, SE, MM, CHE and Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd

The research aims to: (1) Find out how to make pastry cream, milk tray, caramel cream from sorghum extract (2) Find out the final characteristics of making pastry cream, milk tray, caramel cream from sorghum extract. In this study, the research approach method used is experimental. With questionnaire and documentation data collection techniques. As well as data analysis used, namely sensory testing and T-test.

The results of the study showed that the use of sorghum extract in making pastry cream, milk tray, caramel cream as a substitute for milk and coconut milk did not have a significant effect on the aspects of color, texture, aroma and taste. Sorghum extract used as a substitute for milk and coconut milk has an aroma that is not too strong. And the resulting texture has similarities with the texture of pastry cream, milk tray, caramel cream in general, while in terms of taste it also does not affect the final result of pastry cream, milk tray, caramel cream. Based on the results of the trial, the cooking process carried out from pastry cream, milk tray, caramel cream using fresh milk and coconut milk is the same as using sorghum extract, there is no difference in the cooking and manufacturing process.

Keywords: *pastry cream, talam susu, cream caramel extract sorghum.*