

ABSTRAK

PUTRI NABILA. 2024. Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pem-Buatan Aneka Puding Dengan Penerapan Metode *Au Bain Marie*. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Faisal Akbar Zaenal, A. Md. Par., S.ST.Par.,MM dan Dr. Syahrial,S.Sos.,M.AP. CHE.

Penelitian ini bertujuan: (1) Mengetahui tahapan pengolahan tepung mocaf pada aneka puding (2) Mengetahui karakteristik akhir puding yang memanfaatkan tepung mocaf. Dalam penelitian ini metode yang digunakan yaitu eksperimental. Jenis sumber data penelitian ini adalah data primer dan data skunder dengan teknik pengumpulan data yaitu: eksperimen, dokumentasi dan kuesioner serta analisi yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tahapan pengolahan aneka puding dari tepung mocaf dengan menerapkan metode *au bain marie* melibatkan beberapa tahapan, diantaranya persiapan alat dan bahan, penimbangan, selanjutnya melakukan proses pembuatan aneka puding dalam hal ini termasuk proses pencampuran bahan, proses memasak, proses pembuatan *meringue*, proses persiapan pencetakan dan tahapan pencetakan, selanjutnya dilakukan metode pemanggangan *au bain marie*, dan penyajian/penyimpanan puding, terakhir ada tahap evaluasi hasil. Adapun karakteristik akhir pengolahan aneka puding yang memanfaatkan tepung mocaf dengan menerapkan metode *au bain marie*, dinilai pada aspek tekstur, rasa, aroma dan warna menghasilkan bahwa, tekstur pada puding yang menggunakan tepung mocaf adalah lembut dan moist, memiliki rasa dan aroma tepung mocaf sangat yang ringan, dan dari aspek warna terlihat menarik.

Kata kunci: tepung mocaf, puding, *au bain marie*.

ABSTRACT

PUTRI NABILA. 2024. *Utilization of Mocaf (Modified Cassava Flour) in the Making of Various Puddings with the Application of the Au Bain Marie Method. Final Project Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality Makassar Tourism Polytechnic. Advisor: Faisal Akbar Zaenal, A. Md. Par., S.ST.Par.,MM & Dr. Syahrial,S.Sos.,M.AP. CHE.*

This research aims: (1) Knowing the stages of processing mocaf flour in various puddings (2) Knowing the final characteristics of puddings that utilize mocaf flour. In this study the method used was experimental. This type of research data source is primary data and secondary data with data collection techniques, namely: experimentation, documentation and questionnaires and the analysis used is quantitative descriptive analysis.

The results showed that the stages of processing various puddings from mocaf flour by applying the au bain marie method involved several stages, including the preparation of tools and materials, weighing, then carrying out the process of making various puddings in this case including the process of mixing ingredients, the cooking process, the process of making meringue, the printing preparation process and the printing stage, then the au bain marie roasting method was carried out, and the presentation/storage of the pudding, finally there was a stage of evaluating the results. The final characteristics of processing various puddings that utilize mocaf flour by applying the au bain marie method, assessed in the aspects of texture, taste, aroma and color produce that, the texture of the pudding using mocaf flour is soft and moist, has a very mild taste and aroma of mocaf flour, and from the color aspect it looks attractive.

Keywords: *mocaf flour, pudding, au bain marie.*