

ABSTRAK

RAHMI NURALYA AZHARI. 2024. Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan *Pastry Shell*. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Lily Dianafitry Hasan,S.Sos.,MM.,CHE dan Syahrial,S.Sos.,M.AP

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pembuatan *pastry shell* dengan menggunakan tepung beras merah sebagai pengganti tepung terigu, dan untuk mengetahui karakteristik akhir *pastry shell* yang dihasilkan dari produk tersebut serta memberi inovasi baru kuliner. Metodologi penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan menggunakan pendekatan penelitian pra-eksperimental, memanfaatkan sumber-sumber data berupa data primer dan sekunder. Data dikumpulkan melalui uji indrawi atau sensori menggunakan kuisioner yang dibagikan kepada panelis yang telah ditentukan, dan desain pra-eksperimental digunakan untuk menganalisis cara menentukan prosedur pembuatan *pastry shell* berbahan dasar tepung beras merah sehingga mendapatkan resep yang tepat dan karakteristik yang baik. Temuan menunjukkan bahwa penggunaan tepung beras merah yang bebas gluten dapat menggantikan fungsi dari tepung terigu dalam pembuatan *pastry shell* dan karakteristik yang dihasilkan dari *pastry shell* tepung beras merah telah memenuhi standar yang ideal.

Kesimpulannya, pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung beras merah dapat digunakan dalam pembuatan *pastry shell* dan menghasilkan karakteristik yang ideal dan hasil dari uji indrawi dengan menggunakan kuisioner menunjukkan hasil yang lumayan disukai oleh orang-orang.

Kata Kunci: *Pastry Shell*, Tepung Beras Merah, Proses pembuatan

ABSTRACT

RAHMI NURALYA AZHARI. 2024. *Utilization of Brown Rice Flour in Making Shell Pastry. Final Project of Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Advisor: Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE and Syahrial, S.Sos., M.AP*

This study aims to determine the making of pastry shell using brown rice flour as a substitute for wheat flour, and to determine the final characteristics of the pastry shell produced from the product and provide new culinary innovations. The research methodology used is quantitative using a pre-experimental research approach, utilizing data sources in the form of primary and secondary data. Data were collected through sensory tests using questionnaires distributed to predetermined panelists, and a pre-experimental design was used to analyze how to settle the procedure for making pastry shells made from brown rice flour so as to get the right recipe and good characteristics. The findings show that the use of gluten-free brown rice flour can replace the function of wheat flour in making pastry shells and the resulting characteristics of brown rice flour pastry shells have met the ideal standards. In conclusion, the utilization of local food ingredients such as brown rice flour can be used in making pastry shells and produce ideal characteristics and the results of sensory tests using questionnaires show results that are quite liked by people.

Keywords: *Pastry Shell, Brown Rice Flour, Manufacturing Process*