

ABSTRAK

Reviana Verdianti, 2024. *Yoghurt* Tape Singkong. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Anas, SE., MM. & Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menganalisis proses pembuatan *yoghurt* tape singkong dan (2) Mengidentifikasi karakteristik akhir dari *yoghurt* tape singkong. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen murni. Data yang dikumpulkan mencakup data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan melalui observasi, kuesioner, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan pendekatan deskriptif berbasis persentase.

Penelitian ini mengkaji secara mendetail proses produksi *yoghurt* tape singkong, serta dampak penggunaan tape singkong terhadap rasa dan tekstur *yoghurt*. Fokus utama dari studi ini adalah mengevaluasi bagaimana tape singkong sebagai bahan perasa mempengaruhi atribut sensoris dari produk akhir. Analisis juga membandingkan karakteristik *yoghurt* tape singkong dengan *yoghurt* Yunani dari segi tekstur dan rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tape singkong sebagai perasa dalam *yoghurt* menghasilkan rasa yang memuaskan. *Yoghurt* tape singkong memiliki aroma tape singkong dan tekstur yang mirip dengan *yoghurt* Yunani. Profil rasa *yoghurt* ini menggabungkan karakter manis dan asam dari tape singkong, sesuai dengan harapan peneliti. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan penilaian positif terhadap *yoghurt* tape singkong, dengan YTS 2 menunjukkan tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan YTS 1 berdasarkan analisis persentase.

Kata kunci: *yoghurt*, tape singkong

ABSTRACT

Reviana Verdianti, 2024. *Cassava Yoghurt Tape. Final Assignment for the Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Muhammad Anas, SE., MM. & Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd.*

This research aims to investigate two main objectives: (1) the process of making cassava tape yoghurt and (2) the final characteristics of cassava tape yoghurt. To achieve these objectives, a pure experimental approach was utilized, focusing on both primary and secondary data sources. Data were collected using observation, questionnaires, and documentation techniques, and analyzed descriptively using percentage-based methods.

The study involved examining the production process of cassava tape yoghurt to understand its flavor profile and textural characteristics. The experimental approach provided insights into how cassava tape, as a flavoring ingredient, influences the overall quality of the yoghurt. The research involved a comprehensive analysis of how the addition of cassava tape affects the taste, aroma, and texture of the final product.

The results indicate that the use of cassava tape as a flavoring agent in yoghurt yields a pleasing taste. Cassava tape yoghurt has a distinct cassava tape aroma and a texture that resembles that of Greek yoghurt. The flavor of the yoghurt combines the sweet and sour notes of cassava tape, aligning with the researchers' expectations. Observation of the liking test results showed that the majority of respondents responded positively to cassava tape yoghurt, with YTS 2 receiving a higher level of preference compared to YTS 1 based on percentage analysis.

Key words: *yoghurt, cassava tape*