

ABSTRAK

SITI AISYAH RAHMADI, 2024. Pemanfaatan Tinta Cumi (*Squid Ink*) menjadi *Squid Ink Paste*. Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., M.M., CIIQA., CDM-FL & Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., M.M., CHE., CIIQA

Proses pembuatan *seasoning paste* dengan memanfaatkan tinta cumi sebagai salah satu alternatif bahan pangan dan mengevaluasi karakteristik akhir dari produk tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini kualitatif dengan menggunakan pendekatan *pra-experimental*, yang memanfaatkan sumber data primer dan sekunder. Pengumpulan melalui wawancara, dan desain *pra-experimental* untuk menganalisis berbagai teknik persiapan termasuk pemanfaatan tinta cumi, pembuatan *seasoning paste*, dan untuk menentukan resep dan formulasi yang ideal dalam pembuatan *seasoning paste*. Penelitian ini mengidentifikasi bahwa pemanfaatan tinta cumi dalam pembuatan bumbu masakan merupakan suatu inovasi dalam menunjukkan variasi baru potensial dalam kategori bumbu masakan yang berperan sebagai peningkat cita rasa serta sebagai pewarna alami. Pembuatan *squid ink paste* memiliki karakteristik warna hitam dan gelap yang sesuai dengan warna bahan utama yaitu tinta cumi (*squid ink*) sebagai pewarna alami. Karakteristik rasa yang dihasilkan oleh *squid ink paste* pada pengaplikasian nasi goreng menghasilkan cita rasa yang berbeda dengan nasi goreng pada umumnya yang dimana cita rasa tinta cumi ini timbul pada saat dikonsumsi setelah dikunyah (*aftertaste*).

Kata Kunci: Tinta Cumi, Bumbu Pasta, Inovasi Kuliner

ABSTRACT

*Title: Utilization of Squid Ink to make Squid Ink Paste; Author: **Siti Aisyah Rahmadi**; Year: 2024; Program: Culinary Arts, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic; Advisors: Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., M.M. & Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., M.M., CHE., CIIQA.*

The process of making seasoning paste using squid ink as an alternative food ingredient and evaluating the final characteristics of the product. The method used in this research is qualitative using a pre-experimental approach, which utilizes primary and secondary data sources. Collection through interviews, and pre-experimental design to analyze various preparation techniques including the use of squid ink, making seasoning paste, and to determine the ideal recipe and formulation for making seasoning paste. This research identifies that the use of squid ink in making cooking spices is an innovation in showing potential new variations in the category of cooking spices which act as a flavor enhancer and as a natural coloring. Making squid ink paste has a characteristic black and dark color which matches the color of the main ingredient, namely squid ink as a natural dye. The characteristic taste produced by squid ink paste when applied to fried rice produces a taste that is different from fried rice in general, where the taste of squid ink appears when consumed after chewing (aftertaste).

Keywords: Squid Ink, Seasoning Paste, Culinary Innovation