

ABSTRAK

HASMAWATI MANSYUR MUSTAMIN, 2024. Mantau dari Tepung Sorgum. Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., M.M. & Muhammad Anas, S.E., M.M.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan roti Mantau menggunakan tepung sorgum dan mengevaluasi karakteristik akhir dari produk tersebut. Metodologi penelitian kualitatif dengan pendekatan eksperimental digunakan, memanfaatkan sumber data primer dan sekunder. Data dikumpulkan melalui wawancara, dan desain eksperimental disusun untuk menganalisis berbagai teknik persiapan—termasuk penggunaan tepung sorgum murni, endapan tepung sorgum, dan susu sorgum—untuk menentukan metode mana yang paling baik dalam mereplikasi karakteristik Mantau tradisional. Temuan menunjukkan bahwa tepung sorgum merupakan alternatif yang layak dalam produksi roti Mantau. Studi ini mengidentifikasi dua resep optimal yang sangat menyerupai karakteristik Mantau asli, menunjukkan variasi baru potensial dalam kategori roti Mantau.

Kesimpulannya, tepung sorgum dapat efektif menggantikan tepung terigu tradisional dalam resep Mantau di bawah kondisi persiapan tertentu, berkontribusi pada keragaman produk bebas gluten dalam aplikasi kuliner.

Kata Kunci: Mantau, Tepung Sorgum, Bebas Gluten, Produksi Roti, Inovasi Kuliner.

ABSTRACT

*Title: Mantau from Sorghum Flour; Author: **Hasmawati Mansyur Mustamin**;
Year: 2024; Program: Culinary Arts, Hospitality Department, Makassar Tourism
Polytechnic; Advisors: Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., M.M. & Muhammad Anas,
S.E., M.M.*

This research aims to explore the process of making Mantau bread using sorghum flour and to evaluate the final characteristics of the product. A qualitative research methodology with an experimental approach was employed, utilizing both primary and secondary data sources. Data were collected through interviews, and the experimental design was structured to analyze various preparation techniques—including the use of pure sorghum flour, sorghum flour sediment, and sorghum milk—to determine which method best replicates the traditional characteristics of Mantau. The findings indicate that sorghum flour is a viable alternative in the production of Mantau bread. The study identified two optimal recipes that closely mimic the original Mantau characteristics, suggesting potential new variations within the Mantau bread category.

In conclusion, sorghum flour can effectively replace traditional wheat flour in Mantau recipes under specific preparation conditions, contributing to the diversity of gluten-free products in culinary applications.

Keywords: Mantau, Sorghum Flour, Gluten-free, Bread Production, Culinary Innovation.