

## ABSTRAK

**YUNIKE CHEREN RAMBA, 2024.** Pemanfaatan Kacang merah Di baraka Pada Pembuatan dodol . Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muh.Musawantoro S.pd.,M.Pd & Lily Dianafitry Hasan,S.Sos.,MM.,CHE

**Penelitian ini bertujuan :** (1) Untuk mengetahui tahapan pembuatan dodol *puree* yang menggunakan *puree* kacang merah sebagai penambahan bahan (2) untuk mengetahui tahapan pembuatan dodol *puree* kacang merah. Dalam penelitian menggunakan metode ekperimental. Jenis sumber penelitian ini berasal dari data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data kuesioner dan dokumentasi. analisis data yang digunakan deskriptif presentase dengan pendekatan kuantitatif

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa ada beberapa tahapan dalam pembuatan dodol yaitu : menyiapkan alat dan bahan,penimbangan bahan,pencampuran bahan, pemasakan adonan, tahapan penyimpanan dan dari Hasil pengujian kuesioner terhadap responden melalui uji sensory terdapat 55% tekstur, aroma 65% , warna 55% , rasa 72.5% maka karakteristik akhir dari sebagian responden termasuk kategori “suka”

**Kata Kunci:** *Puree* kacang merah , dodol

## **ABSTRACT**

***YUNIKE CHEREN RAMBA, 2024. Utilization of red beans in baraka in making dodol. Culinary Arts study program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Muh. Musawantoro S.pd., M.Pd & Lily Dianafitry Hasan, S. Sos., MM., CHE***

*This research aims: (1) To find out the stages of making dodol puree which uses red bean puree as an additional ingredient (2) to find out the stages of making red bean puree dodol. In research using experimental methods. This type of research source comes from primary and secondary data using questionnaire and documentation data collection techniques. Data analysis used descriptive percentages with a quantitative approach*

*The results of this research show that there are several stages in making dodol, namely: preparing tools and materials, weighing the ingredients, mixing the ingredients, cooking the dough, storage stages and from the results of questionnaire testing of respondents through sensory tests, there are 55% texture, 65% aroma, 55% color. % , taste 72.5% then the final characteristics of some respondents fall into the "like" category*

***Keywords:*** Red bean puree, dodol