

ABSTRAK

Muhammad Khaerul, 2024. Pembuatan *Dry Rub* Berbasis Bumbu Palekko. Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Anas, SE., MM., CHE. & Lily Dianafitry Hasan, S.Sos.,MM., CHE.

Penelitian ini bertujuan: (1) Mengetahui bagaimana proses pembuatan bumbu *dry rub* palekko dengan metode *dehydrate* (2) Mengetahui bagaimana hasil akhir penerapan dari *dry rub* palekko pada hidangan *poultry*. Metodologi penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan pendekatan eksperimental, menggunakan sumber data primer dan data sekunder. Data dikumpulkan melalui observasi, dan desain eksperimental disusun untuk menganalisis berbagai aspek : teknik persiapan, metode pengeringan, proses pembuatan, dan pengaplikasian. Terdapat tiga metode memasak dalam pengaplikasian *dry rub* bumbu palekko yaitu metode *pan sieder*, *foil-wrapped smoke* dan *stewing*.

Hasil akhir yang didapatkan dalam penelitian ini adalah pengaplikasian *dry rub* bumbu palekko dengan menggunakan metode *stewing* adalah metode yang memberikan hasil sangat menyerupai karakteristik Palekko. Penelitian ini menunjukkan inovasi baru pada pengembangan dalam kategori *dry rub* bumbu Palekko. Kesimpulannya, bumbu palekko dapat di inovasi menjadi *dry rub* , berkontribusi pada pengembangan hidangan tradisional dalam aplikasi kuliner.

Kata Kunci: Bumbu Palekko, Teknik Pengeringan, *Dry Rub*.

ABSTRACT

Muhammad Khaerul, 2024. *Making Dry Rub Based on Palekko Seasoning. Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Muhammad Anas, SE., MM., CHE. & Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE.*

This research aims to: (1) Knowing how the process of making dry rub palekko seasoning with the dehydrate method (2) Knowing how the final result of the application of dry rub palekko in poultry dishes. The research methodology used in this research is qualitative using an experimental approach, using primary data sources and secondary data. Data were collected through observation, and an experimental design was developed to analyze various aspects: preparation technique, drying method, manufacturing process, and application. There are three cooking methods in the application of palekko spice dry rub, namely pan sieder, foil-wrapped smoke and stewing methods.

The final result obtained in this research is the application of dry rub seasoning palekko using the stewing method is a method that gives results that closely resemble the characteristics of the original Palekko. This research shows a new innovation in the development of Palekko seasoning dry rub category. In conclusion, palekko seasoning can be innovated into dry rub, contributing to the development of traditional dishes in culinary applications.

Keywords: *Palekko Seasoning, Drying Technique, Dry Rub..*