

ABSTRAK

Muhammad Sevrizal Mulfajar. 2024, Penambahan buah patikala (*Etlingera Elatier*) dalam pembuatan *salad dressing*. Tugas akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Polteknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Nur Salam, S,Sos., M.Pd & Dr. Syamsu Rijal, S,Sos., M.Pd.,CHE.

Penelitian ini bertujuan : (1) Untuk mengetahui proses pengolahan salad dressing dengan penambahan buah patikala (2) Untuk mengetahui karakteristik akhir pada salad dressing dengan penambahan buah patikala. Dalam penelitian ini metode yang digunakan yaitu ekspeerimental. Jenis sumber data penelitian ini adalah data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data eksperimen, dokumentasi, kuesioner. Serta analisis yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan buah patikala dalam pembuatan *salad dressing*. Penelitian dilaksanakan dengan melakukan tiga formula percobaan pada masa fermentasi pada buah patikala F1 (2 minggu), F2 (3 minggu) dan F3 (4 minggu) berdasarkan pengujian inderawi terhadap ketiga hasil fermentasi yang mendapatkan perlakuan yang sama namun terdapat perbedaan pada hasil pada masing-masing hasil dari fermentasi yang mendapatkan F3 menjadi sampel yang terbaik yang akan diaplikasikan terhadap penambahan *salad dressing*.

Kata kunci : patikala, fermentasi patikala, *salad dressing*

ABSTRACT

Muhammad Sevrizal Mulfajar. 2024, *The addition of patikala fruit (Etlingera Elatier) in making salad dressing. Final project of Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Nur Salam, S.Sos., M.Pd & Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE.*

This research aims: (1) To determine the processing of salad dressing with the addition of patikala fruit (2) To determine the final characteristics of salad dressing with the addition of patikala fruit. In this study the method used was experimental. This type of research data source is primary and secondary data with experimental data collection techniques, documentation, questionnaires. And the analysis used is descriptive quantitative.

The results showed that the addition of patikala fruit in making salad dressing. The research was carried out by conducting three experimental formulas during the fermentation period on patikala fruit F1 (2 weeks), F2 (3 weeks) and F3 (4 weeks) based on sensory testing of the three fermentation results that received the same treatment but there were differences in the results of each of the fermentation results that got F3 to be the best sample that would be applied to the addition of salad dressing.

Keywords: *patikala, patikala fermentation, salad dressing*