

## **ABSTRAK**

**ACHMAD RIZAL, 2024.** Amplang dari Tiram. 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 untuk mengeksplorasi potensi penggunaan tiram sebagai bahan utama dalam pembuatan amplang, camilan khas dari Desa Lajari, Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan. Kabupaten Barru, dengan garis pantai sepanjang 78 km, dikenal memiliki kekayaan sumber daya alam laut yang melimpah, termasuk tiram. Tiram dipilih sebagai bahan pengganti ikan dalam pembuatan amplang dengan harapan dapat memberikan variasi produk dan meningkatkan nilai tambah dari hasil laut setempat. Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimental dengan tiga variabel utama: variabel bebas (penggunaan tiram sebagai bahan utama), variabel terikat (proses pembuatan amplang), dan variabel kontrol (peralatan, penimbangan bahan, dan metode pembuatan). Data dikumpulkan melalui observasi dan dokumentasi proses pembuatan amplang serta uji organoleptik untuk menilai kualitas produk akhir.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tiram sebagai bahan utama dalam pembuatan amplang menghasilkan produk dengan tekstur dan rasa yang unik tetapi kurang optimal. Selain itu, penelitian ini juga menegaskan pentingnya menjaga konsistensi dalam metode pembuatan untuk memastikan kualitas produk yang optimal. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi dalam diversifikasi produk kuliner berbasis sumber daya laut di Kabupaten Barru dan membuka peluang baru bagi pengembangan industri makanan lokal. Diharapkan hasil penelitian ini dapat mendorong inovasi lebih lanjut dalam pemanfaatan tiram dan mendukung pengembangan ekonomi masyarakat setempat melalui sektor kuliner.

Kata Kunci: Tiram, Amplang, Kabupaten Barru

## **ABSTRACT**

**ACHMAD RIZAL, 2024.** *Oyster-based Amplang. Culinary Arts Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisors: Muhammad Anas, SE., MM.CHE., and Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE.*

*This research aims to explore the potential of using oysters as the main ingredient in the production of amplang, a traditional snack from Lajari Village, Barru Regency, South Sulawesi. Barru Regency, with its 78 km coastline, is known for its abundant marine natural resources, including oysters. Oysters were chosen as a substitute for fish in the making of amplang with the hope of providing product variation and increasing the added value of local marine products. This study employs an experimental approach with three main variables: independent variable (use of oysters as the main ingredient), dependent variable (amplang production process), and control variables (equipment, ingredient measurement, and production method). Data were collected through observation and documentation of the amplang production process and organoleptic tests to assess the final product's quality.*

*The results showed that using oysters as the main ingredient in amplang production yielded a product with a unique texture and taste but was less optimal. Additionally, this study emphasizes the importance of maintaining consistency in the production method to ensure optimal product quality. Thus, this research contributes to the diversification of culinary products based on marine resources in Barru Regency and opens new opportunities for the development of the local food industry. It is hoped that the results of this research can encourage further innovation in the utilization of oysters and support the economic development of the local community through the culinary sector.*

*Keywords: Oysters, Amplang, Barru Regency*