

ABSTRAK

ANDINI SEPTIARA ILHAM. 2024, Cuka Asam Jawa. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar, Pembimbing : Dr. Syahrial, S.Sos.,MAP & Faisal Akbar Zaenal SST.Par.,MM.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan cuka asam Jawa dan karakteristik cuka asam Jawa pada penerapan asinan buah. Penelitian ini menggunakan metode *true experiment*, jenis sumber data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, dengan teknik pengumpulan data yang diperoleh melalui eksperimen, dokumentasi, dan kuesioner serta analisis data yang menggunakan pengujian inderawi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa cara pembuatan cuka asam Jawa dengan metode *true experiment* melalui proses tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap penyelesaian. Kemudian hasil uji inderawi cuka asam Jawa pada penerapan asinan buah menunjukkan bahwa rerata nilai tertinggi dari indikator warna, aroma, tekstur dan rasa, didapatkan pada formulasi F1 yaitu cuka asam Jawa tanpa penambahan gula yang melalui fermentasi langsung.

Kata Kunci: Cuka, Fermentasi, Asam Jawa.

ABSTRACT

ANDINI SEPTIARA ILHAM. 2024, Tamarind Vinegar. Final Assignment for the Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic, Supervisor: Dr.Syahrial, S.Sos., MAP & Faisal Akbar Zaenal SST.Par., MM.

This research aims to find out how to make tamarind vinegar and the characteristics of tamarind vinegar in the application of pickled fruit. This research uses a true experiment method, the types of data sources for this research are primary data and secondary data, with data collection techniques obtained through experiments, documentation and questionnaires as well as data analysis using sensory testing.

The results of this research show that the way to make tamarind vinegar using the true experiment method goes through a preparation stage, an implementation stage and finishing stage. Then the results of the sensory test of tamarind vinegar in the application of pickled fruit showed that the highest average value for the color, aroma, texture and taste indicators was obtained in the F1 formulation, namely tamarind vinegar without added sugar through direct fermentation.

Keywords: Vinegar, Fermentation, Tamarind.