

UNIVERSITAS INTERNASIONAL BATAM

Laporan Penulisan Akhir
Program Studi Manajemen Perhotelan
Semester Genap 2016/2017

**PEMBUATAN PRODUK *DESSERT MOUSSE* DENGAN
MENGUNAKAN BIJI *BARLEY* SEBAGAI PENGGANTI *GELATINE***

NPM : 1343023

Susi Susanti

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan perkembangan jaman dimana banyak bahan dasar makanan menggunakan bahan yang memiliki kandungan kimiawi. Penulis melaksanakan penelitian mengenai pengolahan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine* dalam pembuatan produk *dessert mousse* ini di rumah peneliti sendiri.

Berdasarkan permasalahan yang penulis tetapkan maka metode yang digunakan adalah metode eksperimen untuk mendapat hasil *dessert mousse* yang maksimal dan metode wawancara dengan mengajukan beberapa pertanyaan yang diajukan kepada responden yang masih sedang bekerja di hotel maupun restoran sebagai *cook* ataupun *chef*. Setelah mendapatkan data berupa hasil pengamatan dari eksperimen yang dilakukan dan transkrip wawancara maka penulis menggunakan analisis data tersebut dengan analisis deskriptif kualitatif dengan menggambarkan hasil penelitian dan wawancara dalam karya ilmiah ini.

Dari lima kali eksperimen yang penulis lakukan, penulis mendapatkan resep *dessert mousse* dengan bahan campuran biji *barley* pada eksperimen terakhir. Dari hasil pengolahan data yang didapatkan dari responden berdasarkan segi tekstur, rasa, warna, aroma, dan penampilan sudah layak untuk dipasarkan.

Kata kunci: *Dessert Mousse*, Biji *Barley*, Penelitian

UNIVERSITAS INTERNASIONAL BATAM

*Final Project Report
Hotel Management Department
Even Semester 2016/2017*

***PROCESSING OF BARLEY SEEDS AS A SUBSTITUTE FOR GELATIN OF
MAKING DESSERT MOUSSE PRODUCTS***

Student Identification Number : 1343023

Susi Susanti

ABSTRACT

This research was initiated due to the fact that many basic ingredients of food contain chemicals. The writer conducted a research at home on barley seed processing as a substitute for gelatin in making dessert mousse products.

Based on the problem set by the writer, the method used was experiment to receive a satisfactory dessert mousse result. In addition, interviews were also conducted by passing several questions to the respondents who worked in a hotel or a restaurant as a cook or chef. After receiving data in the forms of observation from the conducted experiments and interview transcripts, the writer applied qualitative descriptive analysis on the analyzed data by describing the results of the research and interviews in this report.

From the five experiments conducted, the writer discovered a dessert mousse recipe from the mixture of barley seeds in the last experiment. From the analysis of the data received from the respondents, based on their textures, tastes, colors, aromas, and appearances, the dessert mousses are ready for market.

Keywords: Mousse Dessert, Barley seeds, Experiment