

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pembuatan ikan bakar saus nanas yang menggunakan teknik bakar dengan menggunakan media batang serai. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh minimnya inovasin saus berbahan dasar nanas, dan penggunaan batang serai untuk menghilangkan bau amis di Indonesia. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pengolahan Ikan Bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai dan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap inovasi produk Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental dimana sampel diambil secara acak dari 50 orang panelis dengan menggunakan uji organoleptic. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan serai sebagai media pemasakan sangat mempengaruhi aroma daging ikan, serta rasa dari saus nanas juga sangat mempengaruhi rasa dari produk. Untuk uji organoleptik menunjukkan hasil bahwa produk ikan bakar saus nanas dengan media batang serai memiliki dapat diterima dengan baik oleh masyarakat luas.

Kata kunci: Ikan bakar, saus nanas, batang serai