

Organoleptic Test of Breadfruit Nuggets

Diani Putri Priyanti^{1*}, Luh Putu Kartini²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Diani Putri Priyanti dianiputri13@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Nugget, Breadfruit, Organoleptic Test, Food Innovation, Local Products

Received : 29 September

Revised : 19 October

Accepted: 20 November

©2024 Priyanti, Kartini: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This study examines the development of nuggets made from breadfruit as an innovation of local food products. Organoleptic tests were conducted to assess the quality of taste, aroma, color, and texture involving 25 panelists. The results showed that breadfruit nuggets had very good organoleptic quality with an average value of 86% for all variables tested. Breadfruit nuggets are considered to have great potential to be developed as a healthy food product with high economic value. This study opens up opportunities for diversification of breadfruit-based products and suggests further research related to nutritional analysis, product stability, and commercialization strategies.

Uji Organoleptik Nugget Berbahan Dasar Buah Sukun

Diani Putri Priyanti^{1*}, Luh Putu Kartini²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Diani Putri Priyanti dianiputri13@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Nugget, Buah Sukun, Uji Organoleptik, Inovasi Pangan, Produk Lokal

Received : 29 September

Revised : 19 Oktober

Accepted: 20 November

©2024 Priyanti, Kartini: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji pengembangan nugget berbahan dasar buah sukun sebagai inovasi produk pangan lokal. Uji organoleptik dilakukan untuk menilai kualitas rasa, aroma, warna, dan tekstur dengan melibatkan 25 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget sukun memiliki kualitas organoleptik yang sangat baik dengan nilai rata-rata 86% untuk semua variabel yang diuji. Nugget sukun dinilai memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk pangan yang sehat dan bernilai ekonomi tinggi. Penelitian ini membuka peluang untuk diversifikasi produk berbasis sukun dan menyarankan penelitian lanjutan terkait analisis nutrisi, stabilitas produk, dan strategi komersialisasi.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang dianugerahi kekayaan sumber daya alam yang melimpah, terutama di sektor pertanian dan perkebunan. Kesuburan tanah yang tinggi, yang kaya akan mineral dan unsur hara, memungkinkan berbagai jenis tanaman tumbuh dengan baik dan menghasilkan produk pertanian yang melimpah untuk pariwisata (Atmaja et al., 2024; Juniari, 2021; Kartini et al., 2024). Salah satu produk perkebunan yang penting namun belum dimanfaatkan secara optimal adalah buah sukun. Pohon sukun, yang banyak ditemukan di pekarangan rumah hingga lahan perkebunan di berbagai daerah, seperti Kabupaten Kulon Progo, memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tinggi. Buah sukun mengandung berbagai nutrisi esensial, termasuk karbohidrat, protein, serat, dan vitamin, yang menjadikannya sumber pangan yang potensial. Namun, saat ini pemanfaatan buah sukun di Indonesia sebagian besar masih terbatas pada konsumsi tradisional atau produk olahan sederhana yang belum memiliki nilai ekonomi tinggi. Hal ini mengakibatkan surplus produksi buah sukun yang tidak dimanfaatkan secara efektif, khususnya di daerah-daerah yang memiliki produksi tinggi seperti di Jawa Barat dan Jawa Tengah.

Melihat potensi besar yang dimiliki buah sukun, berbagai upaya inovasi diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah buah ini. Salah satu inovasi yang telah dilakukan sebelumnya adalah pengolahan buah sukun menjadi abon ikan tongkol dan mie kering (Putra et al., 2018). Penelitian-penelitian tersebut menunjukkan bahwa buah sukun dapat diolah menjadi berbagai produk yang lebih bernilai dengan mempertahankan atau bahkan meningkatkan kandungan gizinya. Meskipun demikian, masih terdapat ruang yang luas untuk inovasi produk pangan berbasis sukun yang belum banyak dieksplorasi. Urgensi dari penelitian ini terletak pada kebutuhan untuk mengembangkan produk pangan baru yang dapat mengubah surplus produksi sukun menjadi produk yang lebih berharga dan diterima oleh pasar. Nugget, yang merupakan produk olahan daging yang sangat populer karena kepraktisannya dan rasanya yang lezat, menjadi salah satu pilihan tepat untuk diadaptasi menggunakan bahan dasar buah sukun. Inovasi ini tidak hanya menambah variasi produk pangan lokal tetapi juga memberikan solusi bagi masalah surplus produksi sukun yang belum termanfaatkan secara optimal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengatasi masalah tersebut melalui pengembangan nugget berbahan dasar buah sukun dan pengujian kualitas organoleptiknya, yang mencakup rasa, warna, aroma, dan tekstur. Melalui pendekatan eksperimen yang melibatkan panelis sebagai evaluator, penelitian ini diharapkan dapat memberikan penilaian yang obyektif terhadap kelayakan produk nugget sukun ini di pasar. Ruang lingkup penelitian ini mencakup seluruh proses pengembangan produk, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pembuatan nugget, hingga pengujian organoleptik. Batasan penelitian ini adalah pada penggunaan buah sukun sebagai bahan dasar utama tanpa campuran bahan lain yang mungkin dapat memodifikasi hasil akhir produk. Hal ini dilakukan untuk menjaga fokus penelitian pada potensi buah sukun itu sendiri sebagai bahan pangan yang bernilai tinggi.

Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi dan mendeskripsikan kualitas organoleptik dari nugget berbahan dasar buah sukun. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru mengenai potensi sukun sebagai bahan dasar produk pangan yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan rekomendasi pengembangan lebih lanjut dalam diversifikasi produk pangan berbasis buah sukun. Kebaruan dari penelitian ini terletak pada inovasi dalam pemanfaatan buah sukun sebagai bahan dasar pembuatan nugget, yang belum banyak dilakukan sebelumnya. Meskipun sukun telah digunakan dalam beberapa produk olahan lain, penggunaan buah ini dalam pembuatan nugget adalah sebuah pendekatan baru yang menawarkan potensi pasar yang luas. Nugget berbahan dasar buah sukun ini tidak hanya menambah nilai guna dari buah sukun, tetapi juga menawarkan produk yang lebih sehat dan alternatif bagi masyarakat yang mencari pilihan pangan dengan kandungan gizi yang baik. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi pionir dalam pengembangan produk-produk serupa di masa depan, yang memanfaatkan keanekaragaman hayati Indonesia secara lebih optimal. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi yang signifikan dalam pengembangan industri pangan lokal, sekaligus membuka peluang baru bagi inovasi produk berbasis bahan baku lokal yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal.

TINJAUAN PUSTAKA

Nugget merupakan salah satu produk pangan olahan yang sangat populer di kalangan masyarakat karena kepraktisan dalam penyajiannya dan kandungan gizinya. Secara umum, nugget adalah jenis olahan daging restrukturisasi yang dibuat dari daging yang digiling, dibumbui, diselimuti oleh perekat tepung dan tepung roti, kemudian digoreng setengah matang sebelum dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Kandungan gizi nugget bergantung pada bahan baku yang digunakan, di mana nugget ayam, misalnya, mengandung protein tinggi tetapi rendah serat dan mengandung lemak yang cukup tinggi.

Teori utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori restrukturisasi pangan, yang menjelaskan bagaimana bahan pangan, khususnya daging, dapat diproses ulang menjadi produk yang memiliki bentuk, tekstur, dan cita rasa yang berbeda dari bahan aslinya. Dalam proses ini, penggunaan bahan tambahan seperti tepung, bumbu, dan perekat adalah hal yang umum untuk mencapai karakteristik organoleptik yang diinginkan. Dalam penelitian ini, teori ini diaplikasikan pada pembuatan nugget berbahan dasar buah sukun, di mana buah sukun digunakan sebagai bahan utama, menggantikan daging yang biasa digunakan dalam pembuatan nugget.

Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa buah sukun memiliki potensi besar sebagai bahan dasar dalam pembuatan berbagai produk pangan karena kandungan gizinya yang tinggi, termasuk karbohidrat, protein, dan serat. Sukun telah diolah menjadi berbagai produk seperti abon ikan dan mie kering, yang masing-masing menunjukkan peningkatan nilai gizi dan daya tarik bagi konsumen. Penelitian Fitriyaningsih (2021) menunjukkan bahwa penambahan

sukun dalam abon ikan dapat meningkatkan kandungan karbohidrat sekaligus menurunkan kandungan protein, menunjukkan adanya pengaruh signifikan dari sukun terhadap komposisi nutrisi produk.

Penelitian lain oleh Safriani dkk. (2013) menemukan bahwa mie kering yang dibuat dengan substitusi sebagian tepung terigu dengan pasta sukun menunjukkan karakteristik organoleptik yang baik, terutama dalam hal warna, aroma, dan tekstur. Penelitian ini menunjukkan bahwa sukun dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam produk pangan, menggantikan bahan konvensional tanpa mengorbankan kualitas organoleptik.

Namun, meskipun potensi sukun sebagai bahan pangan sudah diakui, penggunaannya dalam produk-produk olahan seperti nugget belum banyak dieksplorasi. Nugget biasanya dibuat dari daging ayam, ikan, atau bahan nabati lainnya seperti tahu dan tempe, yang semuanya memiliki karakteristik tekstur dan cita rasa yang berbeda. Penggunaan sukun sebagai bahan dasar dalam pembuatan nugget merupakan inovasi baru yang belum banyak diteliti, sehingga penelitian ini memberikan kontribusi yang signifikan dalam memperluas penggunaan sukun dalam industri pangan.

Selain itu, penelitian ini juga mempertimbangkan teori uji organoleptik sebagai bagian dari analisis kualitas produk. Uji organoleptik adalah metode evaluasi sensorik yang menggunakan indera manusia untuk menilai karakteristik produk pangan, seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Penggunaan skala Likert dalam penilaian organoleptik memungkinkan untuk memperoleh data kuantitatif yang dapat dianalisis secara statistik untuk menilai kesukaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Penelitian empiris menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik sangat bergantung pada kualitas bahan baku dan proses pengolahan. Misalnya, penelitian yang melibatkan nugget ayam menunjukkan bahwa kualitas organoleptik sangat dipengaruhi oleh proporsi bahan tambahan seperti tepung dan bumbu. Nugget yang dibuat dengan bahan berkualitas tinggi dan proses pengolahan yang tepat cenderung mendapatkan penilaian yang lebih baik dari panelis.

Dengan mengaplikasikan teori restrukturisasi pangan dan uji organoleptik, penelitian ini berusaha untuk mengevaluasi dan memvalidasi potensi sukun sebagai bahan dasar nugget. Kebaruan penelitian ini terletak pada penggunaan sukun sebagai bahan alternatif yang belum banyak dieksplorasi dalam produk nugget, dengan fokus pada evaluasi organoleptik untuk memastikan produk akhir dapat diterima oleh konsumen.

Secara keseluruhan, penelitian ini tidak hanya memperluas aplikasi sukun dalam industri pangan tetapi juga memberikan kontribusi penting dalam pengembangan produk-produk pangan inovatif yang berbasis pada bahan baku lokal yang melimpah di Indonesia. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membuka jalan bagi penelitian lebih lanjut dan pengembangan produk-produk serupa yang memanfaatkan kekayaan hayati Indonesia secara lebih optimal.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen untuk mengevaluasi kualitas organoleptik nugget berbahan dasar buah sukun. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah penelitian primer, di mana data utama diperoleh melalui pengumpulan data secara langsung dari hasil eksperimen dan uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis. Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini mencakup data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif diperoleh dari hasil penilaian panelis terhadap variabel organoleptik seperti rasa, warna, aroma, dan tekstur, sedangkan data kualitatif dikumpulkan melalui observasi langsung selama proses eksperimen dan dokumentasi.

Metode pengumpulan data utama dalam penelitian ini adalah eksperimen yang dilakukan di laboratorium dapur Politeknik Pariwisata Bali. Proses pembuatan nugget berbahan dasar buah sukun mengikuti prosedur standar pembuatan nugget, dengan beberapa modifikasi pada bahan baku utama. Selain itu, data juga dikumpulkan melalui uji organoleptik yang melibatkan 25 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata Bali. Panelis diberikan kuesioner dengan skala Likert untuk menilai kualitas rasa, warna, aroma, dan tekstur dari nugget buah sukun yang dihasilkan.

Metode sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah purposive sampling, di mana panelis dipilih berdasarkan kriteria tertentu, yaitu memiliki latar belakang pendidikan di bidang kuliner dan telah mengikuti pelatihan organoleptik. Alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner yang disusun berdasarkan skala Likert, dengan rentang skor dari 1 hingga 5, di mana 1 menunjukkan penilaian sangat tidak baik dan 5 menunjukkan penilaian sangat baik. Selain itu, dokumentasi dalam bentuk foto dan catatan lapangan juga digunakan untuk mendukung hasil eksperimen.

Tabel 1. Aspek Organoleptik Nugget dari Buah Sukun

No.	Variabel	Acuan	Aspek Penilaian	Skor (1-5)
1.	Rasa	Memiliki Rasa Khas Buah Sukun dan Rasa Gurih <i>Nugget</i>	Sangat Baik	5
			Baik	4
			Cukup Baik	3
			Kurang Baik	2
			Sangat Kurang	1
2.	Warna	Memiliki Warna <i>Golden Brown</i> Pada Bagian Luar, dan Berwarna <i>Cream</i> Pada Bagian Dalam	Sangat Baik	5
			Baik	4
			Cukup Baik	3
			Kurang Baik	2
			Sangat Kurang	1
3.	Aroma	Memiliki Aroma Khas Buah Sukun yang Dipadukan Dengan <i>Nugget</i>	Sangat Baik	5
			Baik	4
			Cukup Baik	3
			Kurang Baik	2
			Sangat Kurang	1

4.	Tekstur	Memiliki Tekstur <i>Breadcrumbs</i> yang Renyah Pada Bagian Luar, dan Kenyal Pada Bagian Dalam	Sangat Baik	5
			Baik	4
			Cukup Baik	3
			Kurang Baik	2
			Sangat Kurang	1

Sumber: Data penelitian (2023)

Data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan metode analisis statistik deskriptif. Setiap variabel organoleptik dihitung rata-ratanya untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap nugget buah sukun. Hasil analisis ini kemudian diinterpretasikan untuk menentukan apakah nugget berbahan dasar buah sukun layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan inovatif. Teknik analisis ini memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dari produk yang dihasilkan, serta memberikan rekomendasi untuk pengembangan produk di masa mendatang.

Secara keseluruhan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam pengembangan produk pangan berbasis buah sukun, dengan pendekatan metodologis yang kuat dan data yang didukung oleh uji organoleptik yang valid dan reliabel.

HASIL PENELITIAN

Penelitian ini berhasil mengembangkan produk nugget berbahan dasar buah sukun melalui serangkaian eksperimen yang dilakukan di laboratorium dapur Politeknik Pariwisata Bali. Nugget yang dihasilkan memiliki penampilan visual yang cukup menarik dengan warna golden brown pada bagian luar dan warna cream pada bagian dalam. Penilaian organoleptik yang dilakukan oleh 25 panelis menghasilkan data yang menunjukkan bahwa nugget ini memiliki kualitas yang dapat diterima oleh konsumen dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Tabel 2. Rekapitulasi Skor Hasil Setiap Variabel Uji Organoleptik Nugget Buah Sukun

No.	Variabel	Aspek Penilaian	Skala Likert	Penilaian
1.	Rasa	Sangat Baik	5	75
		Baik	4	32
		Cukup Baik	3	6
		Kurang Baik	2	
		Sangat Kurang	1	
Total				113
2.	Warna	Sangat Baik	5	60
		Baik	4	44
		Cukup Baik	3	6

		Kurang Baik	2	
		Sangat Kurang	1	
Total				110
3.	Aroma	Sangat Baik	5	45
		Baik	4	44
		Cukup Baik	3	15
		Kurang Baik	2	
		Sangat Kurang	1	
Total				104
4.	Tekstur	Sangat Baik	5	45
		Baik	4	40
		Cukup Baik	3	18
		Kurang Baik	2	
		Sangat Kurang	1	
Total				103

Sumber: Data diolah (2023)

Dari hasil uji organoleptik yang direkapitulasi pada tabel 2, variabel rasa mendapatkan skor yang tinggi dengan mayoritas panelis memberikan penilaian "Sangat Baik". Secara umum, rasa nugget buah sukun dianggap sesuai dengan standar rasa nugget yang diharapkan, yaitu memiliki keseimbangan antara rasa gurih dari tepung roti dan rasa khas buah sukun yang sedikit manis dan sepat. Hasil ini menunjukkan bahwa komposisi bahan yang digunakan, termasuk proporsi buah sukun, sudah tepat untuk menghasilkan rasa yang disukai oleh panelis.

Variabel warna juga mendapatkan penilaian yang positif. Warna golden brown pada bagian luar nugget dianggap sangat menarik dan memenuhi standar visual yang biasa ditemui pada produk nugget konvensional. Sementara itu, warna cream pada bagian dalam juga sesuai dengan harapan panelis, memberikan kesan bahwa produk ini matang dengan sempurna dan memiliki daya tarik visual yang baik. Warna yang dihasilkan menjadi salah satu indikator bahwa proses pengolahan, terutama penggorengan, dilakukan dengan benar.

Aroma dari nugget buah sukun juga dinilai cukup baik oleh panelis, meskipun beberapa panelis mencatat adanya aroma khas buah sukun yang dominan. Aroma ini, meskipun tidak biasa untuk produk nugget yang umumnya berbahan dasar daging, tetap dianggap dapat diterima karena memberikan karakteristik yang unik dan membedakan nugget ini dari produk sejenis lainnya. Hal ini menunjukkan potensi sukun sebagai bahan dasar nugget yang dapat memberikan aroma khas yang berbeda namun tetap diterima oleh konsumen.

Dari segi tekstur, nugget buah sukun juga mendapatkan penilaian yang positif. Panelis menyukai tekstur renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam, yang dihasilkan dari kombinasi penggorengan yang tepat dan penggunaan tepung roti yang baik. Tekstur lembut di bagian dalam juga dipengaruhi oleh kualitas buah sukun yang digunakan, yang memberikan

kelembutan dan sedikit kekenyalan yang diharapkan dari sebuah produk nugget.

Tabel 3. Perhitungan Skor Tertinggi (Y) dan Skor Terendah (X)

Variabel	Nilai Indeks	Kriteria Interpretasi
Rasa	90,4%	Sangat Baik
Warna	88%	Sangat Baik
Aroma	83,2%	Sangat Baik
Tekstur	82,4%	Sangat Baik
Rata-Rata	86%	Sangat Baik

Sumber: Data diolah (2023)

Dari tabel 3, dapat dilihat bahwa hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa nugget berbahan dasar buah sukun memiliki potensi besar untuk diterima di pasar. Penilaian secara keseluruhan menunjukkan bahwa produk ini tidak hanya dapat diterima tetapi juga disukai oleh panelis, yang merupakan perwakilan dari konsumen potensial. Hal ini menjadi indikator penting bahwa nugget buah sukun dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai produk komersial.

Selain itu, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penggunaan buah sukun sebagai bahan utama tidak hanya memberikan variasi baru dalam produk nugget, tetapi juga meningkatkan nilai gizi dari produk akhir. Kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi dalam buah sukun menambah nilai kesehatan dari nugget ini, menjadikannya alternatif yang lebih sehat dibandingkan dengan nugget konvensional yang biasanya berbahan dasar daging dan tepung terigu.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini mendukung hipotesis bahwa buah sukun dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan nugget dengan hasil yang memuaskan. Nugget berbahan dasar buah sukun tidak hanya memiliki kualitas organoleptik yang baik, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk inovatif yang dapat bersaing di pasar pangan lokal dan nasional.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget berbahan dasar buah sukun memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut. Penilaian rasa, yang mendapatkan skor tinggi, mengindikasikan bahwa rasa khas buah sukun dapat diterima oleh konsumen dalam produk nugget. Ini menunjukkan bahwa sukun, yang umumnya tidak digunakan dalam produk olahan seperti nugget, dapat diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan rasa yang tidak hanya unik tetapi juga disukai oleh konsumen.

Dalam konteks warna, hasil penelitian ini mendukung temuan-temuan sebelumnya yang menyatakan bahwa warna merupakan salah satu faktor kunci dalam penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Warna golden brown pada bagian luar dan cream pada bagian dalam nugget memberikan tampilan visual yang sesuai dengan ekspektasi konsumen terhadap produk nugget.

Warna ini juga menjadi indikator bahwa teknik pengolahan yang digunakan, terutama dalam proses penggorengan, telah dilakukan dengan benar.

Aroma yang dihasilkan dari nugget buah sukun menambahkan dimensi baru pada produk ini. Meskipun beberapa panelis mencatat adanya aroma khas buah sukun yang dominan, hal ini justru bisa menjadi nilai tambah jika dipasarkan sebagai produk yang menawarkan pengalaman rasa dan aroma yang berbeda dari nugget konvensional. Namun, perlu dilakukan uji lebih lanjut untuk menentukan apakah aroma khas ini dapat diterima oleh pasar yang lebih luas atau perlu dilakukan modifikasi tambahan.

Dari segi tekstur, penelitian ini mendukung teori bahwa tekstur merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian kualitas produk pangan. Tekstur renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam nugget buah sukun menjadi salah satu poin kuat dari produk ini. Ini menunjukkan bahwa teknik pengolahan, terutama proses penggorengan dan penggunaan tepung roti, telah berhasil mencapai hasil yang diinginkan. Tekstur yang baik tidak hanya meningkatkan pengalaman makan tetapi juga memperkuat persepsi positif konsumen terhadap produk.

Pembahasan ini juga menyoroti pentingnya pemilihan bahan baku yang berkualitas dalam menentukan hasil akhir produk. Dalam penelitian ini, kualitas buah sukun yang digunakan berperan besar dalam menentukan rasa, aroma, dan tekstur nugget. Oleh karena itu, dalam pengembangan produk lebih lanjut, pemilihan buah sukun yang matang sempurna dan berkualitas baik harus menjadi prioritas untuk memastikan konsistensi produk.

Hasil penelitian ini juga menekankan pentingnya inovasi dalam industri pangan lokal. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal seperti buah sukun, produk nugget ini tidak hanya menambah variasi produk di pasar tetapi juga mendukung pemberdayaan sumber daya lokal. Ini sejalan dengan upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan dengan mengembangkan produk-produk berbasis bahan baku lokal yang melimpah di Indonesia.

Selain itu, hasil penelitian ini membuka peluang untuk eksplorasi lebih lanjut mengenai pemanfaatan buah sukun dalam produk pangan lainnya. Sebagai bahan pangan yang kaya akan nutrisi, sukun memiliki potensi untuk digunakan dalam berbagai aplikasi kuliner, baik sebagai bahan utama maupun sebagai bahan tambahan. Penelitian lanjutan dapat dilakukan untuk mengeksplorasi berbagai metode pengolahan lain yang dapat meningkatkan nilai tambah dari buah sukun.

Kesimpulannya, nugget berbahan dasar buah sukun yang dikembangkan dalam penelitian ini menunjukkan hasil yang sangat positif dari segi kualitas organoleptik dan penerimaan konsumen. Dengan adanya potensi besar ini, produk ini dapat dikembangkan lebih lanjut untuk menjadi produk komersial yang kompetitif di pasar, serta memberikan kontribusi yang signifikan terhadap diversifikasi produk pangan lokal di Indonesia.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Penelitian ini berhasil menunjukkan bahwa nugget berbahan dasar buah sukun memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget sukun memiliki kualitas organoleptik yang sangat baik dengan nilai rata-rata 86% untuk semua variabel yang diuji, yaitu kualitas rasa, aroma, warna, dan tekstur, yang berarti secara keseluruhan mendapatkan penilaian positif dari panelis. Hal ini menunjukkan bahwa buah sukun, yang selama ini kurang dimanfaatkan secara optimal, dapat diolah menjadi produk pangan yang tidak hanya disukai oleh konsumen tetapi juga berpotensi untuk bersaing di pasar.

Penelitian ini penting karena memperkenalkan pemanfaatan bahan lokal yang melimpah di Indonesia, seperti buah sukun, yang belum banyak dieksplorasi. Pemanfaatan sukun sebagai bahan dasar nugget menawarkan alternatif pangan yang sehat dan berkualitas, serta mendukung upaya diversifikasi pangan. Dengan meningkatkan nilai tambah buah sukun melalui produk nugget, penelitian ini tidak hanya berkontribusi terhadap pengembangan industri pangan lokal tetapi juga terhadap ketahanan pangan nasional. Namun, penelitian ini juga memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan. Salah satu kelemahan utama adalah fokus pada aspek organoleptik tanpa mengukur nilai gizi secara mendalam. Meskipun hasil uji organoleptik menunjukkan penerimaan yang baik, penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengkaji kandungan nutrisi secara rinci serta dampaknya terhadap kesehatan konsumen. Selain itu, sampel panelis yang digunakan dalam penelitian ini terbatas pada mahasiswa kuliner, yang mungkin memiliki persepsi yang berbeda dibandingkan dengan konsumen umum.

Selama penelitian ini, beberapa tantangan juga dihadapi, terutama dalam hal pengolahan buah sukun menjadi bahan dasar nugget yang konsisten. Buah sukun memiliki karakteristik tekstur dan rasa yang berbeda dari bahan baku nugget konvensional, seperti daging ayam atau ikan, sehingga memerlukan penyesuaian dalam teknik pengolahan. Tantangan lain adalah memastikan bahwa produk akhir memiliki daya tahan yang cukup untuk disimpan dalam jangka waktu tertentu tanpa kehilangan kualitas. Berdasarkan kekuatan dan kelemahan yang teridentifikasi, serta tantangan yang dihadapi, ada beberapa rekomendasi untuk penelitian di masa depan. Penelitian lanjutan disarankan untuk fokus pada uji nutrisi dari nugget berbahan dasar buah sukun, untuk mengevaluasi kandungan gizi dan potensi manfaat kesehatannya. Selain itu, eksperimen lebih lanjut diperlukan untuk menguji berbagai variasi resep dan teknik pengolahan, guna meningkatkan stabilitas dan daya tahan produk.

Penelitian ini juga membuka peluang untuk mengeksplorasi penggunaan sukun dalam berbagai produk pangan lainnya. Sebagai bahan yang kaya akan karbohidrat dan serat, sukun dapat digunakan dalam berbagai aplikasi kuliner, seperti pembuatan roti, kue, atau produk camilan lainnya. Pengembangan produk-produk baru ini dapat meningkatkan nilai tambah buah sukun dan memberikan alternatif pangan yang lebih sehat bagi konsumen. Penting bagi para peneliti dan industri pangan untuk mempertimbangkan potensi

komersialisasi nugget berbahan dasar sukun ini. Dengan melakukan uji pasar yang lebih luas dan mengembangkan strategi pemasaran yang tepat, produk ini dapat diintegrasikan ke dalam pasar yang lebih besar, baik lokal maupun internasional. Dukungan dari pemerintah dan sektor swasta dalam hal promosi dan distribusi juga akan sangat berperan dalam keberhasilan komersialisasi produk ini.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menawarkan solusi inovatif untuk pemanfaatan buah sukun, tetapi juga memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan produk pangan lokal yang berkelanjutan dan kompetitif. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mendorong lebih banyak penelitian dan inovasi dalam pengolahan pangan berbasis bahan lokal, yang pada akhirnya akan memperkuat ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

PENELITIAN LANJUTAN

Penelitian lanjutan sebaiknya difokuskan pada analisis kandungan nutrisi nugget berbahan dasar buah sukun, pengembangan varian produk sukun lain seperti roti dan kue, serta pengujian stabilitas produk selama penyimpanan. Selain itu, diperlukan pengembangan teknologi pengolahan yang lebih efisien, pengujian sensorik pada sampel konsumen yang lebih luas, dan uji pasar untuk menentukan strategi komersialisasi yang tepat. Penambahan bahan tambahan untuk meningkatkan rasa dan gizi juga perlu dieksplorasi, disertai dengan studi dampak lingkungan dan analisis ekonomi untuk memastikan keberlanjutan dan keberhasilan produk ini dalam jangka panjang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Politeknik Pariwisata Bali yang telah memberikan dukungan dan fasilitas selama proses penelitian ini berlangsung. Terima kasih juga disampaikan kepada para dosen pembimbing atas bimbingan dan arahan yang sangat berharga, serta kepada para panelis dari Program Studi Seni Kuliner yang telah berpartisipasi dalam uji organoleptik. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada keluarga dan teman-teman yang telah memberikan dukungan moral selama penelitian ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat bagi pengembangan produk pangan lokal di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Akdon & Ridwan, 2007. Rumus dan Data dalam Analisis Statistika. Bandung : Alfabeta.

Amaliyah, N. (2009). Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian. Skripsi).

- Atmaja, I. M. P. D., & Melinita, N. N. S. (2022). Pengolahan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) sebagai pengganti tepung terigu dalam kue semprit. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 10-19.
- Atmaja, I. M. P. D., Kristiana, N. I., Rumadana, I. M., Pujawan, A. A. K. A., Martadjaya, I. G. M. I. D., Sudiarta, N. P., Dalem, A. A. G. P. K. P., Hendrayana, I. M., Trisdayanti, N. P. E., & Kartini, L. P. (2024). Sinergi Kuliner dan Pariwisata: Pelatihan Pengolahan Hasil Laut di Desa Bugbug, Karangasem. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi*, 4(1), 46-54.
- Auliyah, N., & Latjolai, M. 2019. Kesesuaian Lahan Tambak Garam Di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato. *Gorontalo Fisheries Journal*, 2(1), 29-36.
- Dasar Daging SBB (Skinless Boneless Breast) dengan Penambahan Flakes Wortel di PT. Charoen Pokphand Indonesia Chicken Processing Plant, Cikande-Serang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Dharmayanti, L. 2013. Pengetahuan Bahan Makanan 2 Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatmawati, Wahyu Tri. 2012. "Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies". Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Felisia, Agustina. 2023. Cara Menghitung Skala Likert dan Rumusnya. Diakses pada tanggal 10 Mei 2023 dari <https://caraharian.com/cara-menghitung-skala-likert.html/>.
- Hamdan Adma A dan Noor Khomsah K. 2013. Variasi Morfologi Dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal wana benih*, volume 13, Nomor 2, halaman 99- 106
- Jusman, J. 2020. Praktek Jual Beli Merica Ma'dongkeng Desa Sukamaju Kec. Tellulimpoe Kab. Sinjai (Tinjauan Ekonomi Syariah) (Doctoral Dissertation, Institut Agama Islam Muhammadiyah Sinjai).
- Kartini, L. P., Adhyatma, P., & Priliani, N. L. D. (2024). Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(6), 2147-2161.
- Kristiana, N. I., Putra, I. N. D., & Kumbara, A. N. A. (2023). Persepsi wisatawan nusantara terhadap makanan tradisional dalam perkembangan wisata

- kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. *Journal of Hotel Management*, 1(1), 45-54.
- Juniari, N. K. E. (2021). Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan dan Minuman Pada Homestay. Kasus di Desa Undisan, Bangli. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 10(1), 39-49.
- Kartini, L. P., Adhyatma, P., & Priliani, N. L. D. (2024). Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(6), 2147-2161.
- Marabessy, Dessy. 2017. Tehnik Budidaya Tanaman Sukun (*Artocarpus communis*) di Negeri Tengah-Tengah Pulau Ambon
- Marginingsih, Nita. 2019. Keunggulan Tanah di Indonesia. Diakses pada tanggal 9 Februari 2023 dari <https://sumber.belajar.kemdikbud.go.id>
- Melati, S. R. (2017). Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Tepung Rendah Kalori Dengan Metode Pengeringan (Innovation Development Of Breadfruit (*Artocarpus Altilis*) Use As Low Calorie Flour With Drying Methode) (Doctoral dissertation, undip).
- Nurdin dan Utomo, B. 2018. Tinjauan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Riset Kesehatan*. Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Semarang. Semarang.
- Nurlaila, Selvia, Desi Maharani Agustini, and Joko Purdianto. "Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget." *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan* 2.2 (2017): 67-72.
- Putra, I. N. D., Raka, A. A. G., Yanthy, P. S., Aryanti, N. N. S., & Pitanatri, P. D. S. (2018). *Wisata Gastronomi Ubud-Gianyar*.
- Prastiwi, W. D., Santoso, S. I., & Marzuki, S. (2017). Preferensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 35(1).
- Rosdianah, R. 2021. Pengaruh Substitusi Gula Pasir Dengan Gula Merah Terhadap Mutu Pangaha Range (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Safriani, N., Moulana, R., & Ferizal, F. (2013). Pemanfaatan pasta sukun (*Artocarpus altilis*) pada pembuatan mi kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2).

- Setiyoko, Agus, and Agus Slamet. "Pengembangan Pangan Lokal Melalui Pembuatan "Dokun"(Donat Sukun) Aneka Topping Di Desa Tanjungharjo, Nanggulan, Kulonprogo." SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat 6.1 (2017).
- Soekarto, Soewarno T. 2020. " Metode dan Analisis Uji Indrawi". Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Sriyanti, Ika. 2019. Evaluasi Pembelajaran Matematika. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Sugiyono. 2009. Metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Manajemn. Bandung : Alfabeta.
- Suhan, Mega Rezky. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik dan Kandunga Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Skripsi.
- Suhan, Mega Rezky. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Skripsi.
- Sulaiman, P. P., & Handajani, S. (2014). Pengaruh Substitusi Ampas Tahu dan Jenis Bumbu Indonesia terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ayam.
- Supriati, Y. (2019). Sukun sebagai sumber pangan alternatif substitusi beras.
- Suwoyo, H. 2006. Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan
- Tarwotjo. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Graziindo. Jakarta.
- Trisdayanti, N. P. E. (2022). Analisis Boraks dengan Ekstrak Bunga Telang pada Kerupuk Puli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 1-9.
- Triyono, A. 2002. Teknologi Pengolahan Keripik Sukun. BPM. Jakarta.
- Umaroh, N., & Sulistyarsi, A. 2014. Analisis Boraks Dan Uji Organoleptik Pada Berbagai Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar. *JEMS: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 2(2). Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Widyawatinigrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*). Prosiding.
- Winarto, S. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Winata, G. A. S., Diarta, I. K. S., & Sari, N. P. R. (2023) Pengaruh brand awareness, brand association, dan perceived quality terhadap brand loyalty melalui kepuasan tamu (guest satisfaction) sebagai variabel mediasi pada hotel Le Grande Bali. *Jurnal Kepariwisata* Vol, 22(1), 60.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat (Effect of Tomatos Paste to Physicochemical and Sensory Characteristics Chicken Nuggets). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 16(2).
- Wulandari, Zakiah. Dkk. 2020. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Yusuf, Muri. 2015. Asesmen Dan Evaluasi Pendidikan. Jakarta:PT Fajar Interpretama Mandiri.