

## ABSTRAK

---

Penelitian ini membahas tentang penggunaan buah nangka muda atau sering disebut tewel sebagai bahan dasar pembuatan sate lilit. Sate lilit adalah sate khas dari Bali, sate lilit di Bali biasanya berbahan dasar daging ikan maupun daging ayam. Dengan menjadikan buah nangka muda menjadi bahan dasar pembuatan sate lilit maka akan menaikkan kegunaan Nangka muda yang biasanya hanya dijadikan bahan dasar olahan sayur mayur di Indonesia dan kalangan vegetarian dapat mencicipi sate lilit juga. Tujuan ini adalah menemukan resep sate lilit berbahan dasar buah Nangka muda dan untuk mengetahui sejauh mana daya terima masyarakat terhadap sate lilit berbahan dasar Nangka muda. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Dari hasil ujicoba pembuatan produk sate lilit dari bahan dasar nangka muda di dapat formulasi sebagai berikut kunyit 10 gr, jahe 10 gr, lengkuas 10 gr, serai 10 gr, daun jeruk 4 lembar, ketumbar bubuk 2 gr, kemiri 5 gr, gula merah 3 gr, cabai merah 10 gr, cabai rawit, bawang merah 10 gr, bawang putih 6 gr, garam 2 sdt untuk bumbunya sedangkan bahan adonannya menggunakan nangka muda sebanyak 250 gr, kelapa parut , 100 gr, santan 2 sdm , tepung maizena 3 dan bumbu sate lilitnya sebanyak 4 sdm. Dan hasil formulasi produk dapat di terima di masyarakat umum dan juga bagi masyarakat yang kurang suka makan sayur dapat di terima baik.

Kata kunci : Nangka Muda, Sate lilit, Vegetarian