

INOVASI SATE LILIT BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA

Muhamad Dzaky Hariyanto¹, Umi Sumarsih², Nurlena³

^{1,2,3} Universitas Telkom, Bandung

djakuh@student.telkomuniversity.ac.id¹, umi@tass.telkomuniversity.ac.id²
nurlena@tass.telkomuniversity.ac.id³

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. Agar mendapatkan penilaian atas produk yang akan dibikin dan agar dapat diterima dimasyarakat luas. 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

ABSTRACT

This study discusses the use of young jackfruit or often called tewel as a basic ingredient in the manufacture of satay. Sate lilit is a typical satay from Bali. Sate lilit in Bali is usually made from fish or chicken meat. By making young jackfruit the basic ingredients for making sate lilit, it will increase the use of young jackfruit which is usually only used as a base for processed vegetables in Indonesia and vegetarians can taste curly satay too. The aim of this is to find the recipe for sate lilit made from young jackfruit and to find out the extent to which the community has accepted the satay made from young jackfruit. This research was conducted using experimental methods and a consumer acceptance test was carried out by means of organoleptic tests on 30 consumers by distributing questionnaires. In order to get an assessment of the product that will be made and so that it can be accepted by the wider community. From the trial results of making satay products from the basic ingredients of young jackfruit, the following formulations are 10 grams of turmeric, 10 grams of ginger, 10 grams of galangal, 10 grams of lemongrass, 4 pieces of lime leaves, 2 grams of coriander powder, 5 grams of hazelnut, 3 brown sugar. gr, 10 grams of red chili, 10 grams of cayenne pepper, 10 grams of red onion, 6 grams of garlic, 2 tsp of salt for the seasoning while the ingredients for the dough use 250 grams of young jackfruit, grated coconut, 100 grams, 2 tablespoons coconut milk, 3 cornstarch and seasonings satay wrapped as much as 4 tbsp. And the results of product formulations can be accepted by the general public.

Keywords: Young Jackfruit, Sate Lilit, Vegetarian

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner merupakan industri bisnis yang menjanjikan bagi produsen makanan sehingga membuat para produsen makanan berlomba – lomba untuk mencari inovasi – inovasi baru dari makanan mulai dari inovasi makanan tradisional hingga membuat inovasi makanan baru. Wisata kuliner

merupakan suatu kegiatan perjalanan yang menyediakan makanan dan minuman bagi wisatawan, yang memiliki tujuan untuk memenuhi kebutuhan kegiatan wisatawan saat melakukan relaksasi, rekreasi,

pendidikan dan Kesehatan.

Kuliner dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu non vegetarian dan vegetarian food. Vegetarian food adalah makanan yang berbahan dasar nabati atau berasal dari sayur sayuran, kacang kacang dan yang tidak mengandung hewani. Vegetarian food menjadi pilihan makanan sehat, dan menjadi alternatif olahan makanan mirip daging. Vegetarian telah menjadi salah satu pilihan gaya hidup masyarakat diberbagai negara, termasuk di Indonesia. Pada saat berdiri tahun 1998, jumlah vegetarian yang terdaftar pada Indonesian

Vegetarian Society (IVS) sekitar 5000 anggota dan meningkat menjadi 60.000 anggota pada tahun 2007 dan sekitar 500.000 orang pada tahun 2010. Salah satu kuliner yang banyak digemari adalah sate.

Sate adalah masakan yang terbuat dari bahan utamanya adalah daging dan adapula jeroan hewan. Baik daging ayam, sapi, kambing, ikan dan berbagai macam daging yang di konsumsi lainnya. Sate sangat digemari karena mudah ditemukan dan juga karena memiliki berjenis-jenis contohnya seperti sate Madura, sate Meranggi, sate Buntal, sate Padang, sate Lilit dan masih banyak. Setiap hidangan sate memiliki rasa yang berbeda-beda dan bahan yang berbeda-beda juga. Sate pada daerah Jawa rasanya cenderung manis sedang kan daerah Sumatra cenderung rasa asin dan sedikit pedas, selain rasa saus atau sambal sate juga menjadi primadona karena sebagian sate dimakan dengan condiment sambal atau saus yang berbeda-beda seperti saus kacang dan sambal kecap.

Sate lilit adalah sebuah varian sate asal Bali. Lilit berarti "membungkus". Keunikan sate lilit adalah tidak dibuat dengan tusuk sate yang kecil dan tajam, namun dengan tusuk sate yang berbentuk datar dan lebar. Sate lilit ini dahulunya dibuat dengan bahan ikan, namun lama kelamaan kreasi kuliner menciptakan sate lilit yang dibuat dari bahan lain seperti daging babi, ayam, dan tuna. Sate lilit lindung adalah sate yang menggunakan daging belut sebagai bahan utamanya. Sate lilit pada awalnya dari daerah Klungkung, sejalannya waktu hidangan ini menyebar diseluruh kawasan Bali, seperti di Denpasar, Gianyar, dan Badung. Karena itu penulis meneliti bagaimana resep sate lilit berbahan dasar Nangka muda dengan tujuan resep vegetarian food yang dapat dinikmati disemua kalangan pencinta kuliner, baik vegan atau non vegan.

Buah Nangka Menurut Rukmana (1997) dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan, kedudukan tanaman nangka diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom : Plantae (tumbuh-tumbuhan)

Divisi : Spermatophyta (tumbuhan ber biji)

Sub-divisi : Angiospermae (ber biji tertutup)

Kelas : Dicotyledonae (biji berkeping dua)

Ordo : Morales

Famili : Moraceae

Genus : Artocarpus

Species : A. Heterophyllus Lamk

Buah Nangka memiliki rasa daging yang tebal, berwarna kuning, dan manis, biji yang memiliki tekstur keras, kulit yang bergirigi tumpul. Buah nangka yang lonjong membulat memiliki aroma yang enak saat matang dan Buah nangka sampai saat ini mayoritas hanya mengkonsumsi daging buah. Sedangkan Nangka yang muda biasanya dimanfaatkan sebagai bahan campuran membuat sayur mayur. Buah nangka memiliki saudara serupa namun berbeda yaitu cempedak, cempedak berbentuk lonjong memanjang dan beraroma cukup tajam. Daging cempedak lembut dan manis dan memiliki kulit yang hampir sama dengan kulit buah Nangka dimana memiliki gerigi tumpul namun kulit cempedak lumayan lembek saat matang lain halnya dengan buah nangka.

Buah nangka yang matang dibuat menjadi campuran es campur, cendol dan bahkan ada yang dijadikan kripik. Sedangkan yang mentahnya atau yang muda hanya dijadikan bahan campuran dalam membuat sayur mayur contohnya seperti gudeg, lodeh, dan sayur asem. Oleh karena itu penulis mengangkat inovasi dalam pembuatan sate lilit berbahan dasar Nangka muda dengan tujuan agar semua kalangan dapat mencicipi sate lilit, baik anak-anak yang kurang suka sayur maupun seorang yang vegetarian dapat memakan dan mencicipi sate lilit ini.

Dalam segi gizi Nangka dapat dilihat ditabel berikut:

Tabel 1.1 komponen gizi pada buah Nangka

NO	Komponen gizi	Nangka muda	Biji Nangka	Nangka matang
1	Energi	51,00	165	106,00
2	Protein	2,00	4,2	1,20
3	Lemak	0,40	0,1	0,30
4	Kalsium	11,30	33	27,60
5	Karbohidrat	45,00	36,7	20,00
6	Fosfor	29,00	200	19,00
7	Besi	0,50	1,0	0,90
8	Vitamin A	9,00	0	7,00
9	Vitamin BI	0,07	0,2	0,07
10	Vitamin C	25,00	10	330,00
11	Air	85,40	57,7	70,00

Sumber : Agus, Direktorat Gizi Depkes (2009)

2.1 Makanan

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan tiap harinya. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, definisi makanan adalah segala apa yang boleh dimakan, (seperti panganan, lauk-pauk, kue dan lain-lain). Sedangkan menurut *Ensiklopedi Hukum Islam* makanan merupakan segala apa yang boleh dimakan oleh manusia, sesuatu yang dapat menghilangkan rasa lapar, dan dapat menguatkan badan. Namun dalam definisi lain, makanan berarti segala bahan yang dimakan atau masuk ke dalam tubuh akan membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses dalam tubuh. Makanan atau masakan sangat beragam di dunia bahkan di Indonesia pun sangat beragam baik dari aceh sampai Merauke yang terkenal dengan masakan yang kayak akan bumbu ataupun rempah. Dari semua bahan makanan yang sering kita makan terdapat beberapa bahan yang berunsur dari hewan seperti hewan besar dari laut dan darat contohnya seperti daging sapi, daging ayam dan ikan. Semua bahan tersebut termasuk ke dalam bahan masakan hewani. Sedangkan ada bahan makanan yang mengandung bahan bahan vegetarian seperti sayur sayuran dan buah buah seperti tomat, paprika. Jadi dapat dikategorikan makanan ataupun masakan dapat dibagi menjadi dua hewani dan vegetarian.

2.2 SATE

Sate merupakan makanan tradisional Indonesia yang umumnya berbahan dasar ikan atau daging yang disajikan dengan berbagai macam bumbu bergantung pada variasi resep sate. Sate kemudian dibakar di atas bara api sampai matang sambil dibolak – balik dan diolesi sedikit minyak goreng atau santan kental

menurut Boga (2014). Sate diketahui berasal dari Jawa dan dapat ditemukan di daerah manapun di Indonesia dan telah dianggap sebagai salah satu masakan nasional Indonesia. Indonesia adalah negeri asal mula sate, dan hidangan ini dikenal luas di hampir seluruh wilayah di Indonesia dan dianggap sebagai masakan nasional dan salah satu hidangan terbaik Indonesia menurut Anon, (2015).

2.2.1 SATE LILIT

Sate lilit merupakan salah satu variasi sate dari Bali. Sate ini terbuat dari daging cincang berbahan daging sapi, ayam, ikan, babi, atau kura-kura. Daging Adonan ini kemudian dibungkus melilit tusukan bambu, batang tebu, atau batang serai, lalu dipanggang di atas bara arang menurut Anon, (2015). Sate ini merupakan salah satu makanan khas Bali yang terkenal karena memiliki rasa yang gurih karena makanan ini diolah dan dibuat oleh masyarakat lokal Bali secara turun temurun dan menggunakan perpaduan bumbu lokal (basa) yang memiliki rasa dan aroma spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya menurut Putri et al., (2013).

2.3 Buah Nangka

Buah Nangka memiliki rasa yang manis daging yang tebal, berwarna kuning, dan biji yang memiliki tekstur keras, kulit yang bergirigi tumpul. Buah nangka yang lonjong membulat memiliki aroma yang enak saat matang dan Buah nangka sampai saat ini mayoritas hanya mengkonsumsi daging buah. Sedangkan Nangka yang muda biasanya dimanfaatkan sebagai bahan campuran membuat sayur mayur. Buah Nangka memiliki saudara serupa namun berbeda yaitu cempedak, cempedak berbentuk lonjong memanjang dan beraroma cukup tajam. Daging cempedak lembut dan manis dan memiliki kulit yang hampir sama dengan kulit buah Nangka dimana memiliki gerigi tumpul namun kulit cempedak lumayan lembek saat matang lain halnya dengan buah Nangka. Sedangkan yang mentahnya atau yang muda hanya dijadikan bahan campuran dalam membuat sayurmayur contohnya seperti gudeg, lodeh, dan sayur asem. Oleh karena itu penulis mengangkat inovasi dalam pembuatan sate lilit berbahan dasar Nangka muda dengan tujuan agar semua kalangan dapat mencicipi sate lilit, baik anak-anak yang kurang suka sayur maupun seorang yang vegetarian dapat memakan dan mencicipi sate lilit ini.

2.4 Daya Terima Konsumen

Daya terima Konsumen adalah kesanggupan seseorang untuk mengkabiskan makanan yang disajikan sesuai yang dibutuhkannya Kurnia (2010: 5). Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi. Chalida (2012: 5) Menurut Moehyi (1992) Daya terima terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan melalui berbagai indra dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman, dan indra pengecap.

2.4 Uji Hedonik

Uji hedonic atau bisa disebut juga uji kesukaan terhadap hasil produk si penulis yang ditanggapi oleh panelis atau para sukarelawan untuk mengetest hasil produk penulis yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan

orang sekitar atau pun masyarakat luas. Dan dapat dihitung dengan skala hedonic apabila memilih suka : 1,2,3,4, yang artinya tidak suka, biasa, suka, sangat suka.

2.5 Uji Organoleptik

Uji Organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produksi karena berhubungan langsung dengan indra dan selera masing masing konsumen. Selain itu, metode ini cukup cepat untuk dilakukan, hasil pengukuran dan pengamatan cepat diperoleh. Kelemahan dan keterbatasan uji organoleptik diakibatkan beberapa sifat inderawi tidak dapat di deskripsikan, manusia yang dijadikan panelis terkadang dapat dipengaruhi oleh kondisi fisik dan mental sehingga panelis menjadi jauh dan kepekaan menurun, serta dapat terjadi salah komunikasi anatara manager dan panelis. Meilgaard (2000). Banyak aspek yang dinilai dan diuji ini seperti rasa, aroma, penampilan tekstur, dan warna.

perilaku yang timbul sebagai akibat perlakuan Alsa (2004).

III. metodologi penelitian

3.1 Objek penelitian

Bahan utama pembuatan produk ini adalah Nangka muda yang diolah menjadi sate lilit, sementara untuk subjek penelitian dalam penelitian ini adalah bagaimana daya terima sate lilit berbahan dasar Nangka muda. Penulis akan mengambil 30 responden untuk mencoba sate lilit berbahan dasar Nangka muda yang berada di sekitar daerah penulis.

3.2 Metode penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan Metode metode eksperimental. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab dan akibat. Penelitian yang dilakukan dengan cara memberikan perlakuan kepada atau subjek baik berupa strategi, metode, tehnik, maupun media pembelajaran.

Metode eksperimen ini memungkinkan penulis memanipulasi variabel sebab akhirnya. Pada metode ini variabel-variabel dikontrol dengan sedemikian rupa sehingga variabel luar yang mungkin mempengaruhi dapat dihilangkan. Karakteristik dari penelitian eksperimen ada tiga yaitu adanya variabel yang dimanipulasi, variabel lain selain variabel bebas yang dipertahankan, dan mengamati variabel bebas terhadap variabel yang terikat. Ninit (2016).

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Penelitian Eksperimental merupakan bentuk penelitian dimana peneliti (eksperimenter) dengan sengaja memberikan perlakuan (treatment) kepada responden (subyek), selanjutnya mengamati dan mencatat reaksi subyek, dan kemudian melihat hubungan antara perlakuan yang diberikan dan reaksi (perilaku=variabel tergantung) yang muncul dari subyek. Hakekat tujuan penelitian eksperimental adalah meneliti pengaruh perlakuan terhadap

Manurut Latipun (2002) Penelitian eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan dengan melakukan manipulasi yang bertujuan untuk mengetahui akibat manipulasi terhadap perilaku individu yang diamati. Sementara Hadi (1985) mendefinisikan penelitian eksperimen sebagai penelitian yang dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti. Berdasarkan pengertian pengertian diatas penulis sampai pada pemahaman bahwa penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemberian suatu treatment atau perlakuan terhadap subjek penelitian. Pada penelitian ini eksperimen digunakan untuk memanfaatkan Nangka mudasebagai bahan utama pembuatan *sate lilit*. Teknik Pengumpulan data dilakukan melalui :

1. Kuesioner

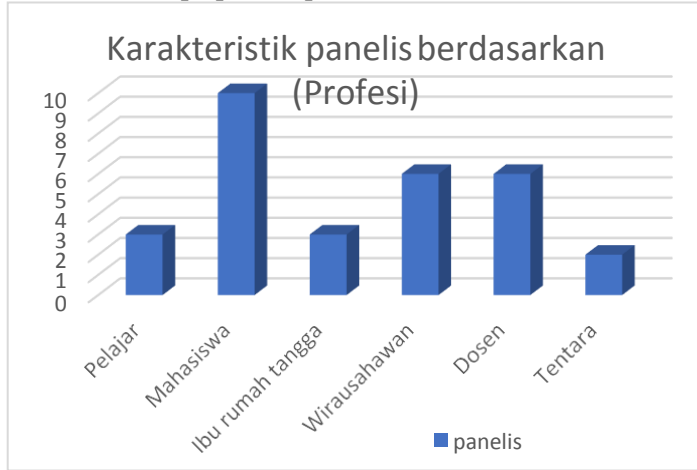
Menurut Walgito (1999) Kuesioner atau angket adalah metode pengumpulan data penelitian dengan menggunakan daftar pertanyaan yang harus dijawab oleh responden. Bentuknya angket dibedakan menjadi tiga yaitu angket tertutup, angket terbuka dan angket tertutup-terbuka. Angket tertutup, merupakan angket yang menyediakan alternatif jawaban atas pertanyaan atau pernyataan yang diberikan, sehingga responden tidak mempunyai kebebasan untuk menjawab pertanyaan atau pernyataan di luar alternatif jawaban yang disediakan dalam angket tersebut. Angket terbuka, merupakan angket yang tidak menyediakan jawaban atas pertanyaan atau pernyataan yang diberikan, sehingga responden mempunyai kebebasan untuk memberikan jawabannya. Angket tertutup-terbuka, merupakan kombinasi dari angket tertutup dan angket terbuka. Sementara itu, angket masih dibedakan atas angket langsung dan angket tidak langsung. Angket langsung, adalah angket yang langsung diberikan kepada responden untuk menjawab pertanyaan atau pernyataan tanpa melalui perantara. Angket tidak langsung, adalah angket yang tidak langsung diberikan kepada responden untuk menjawab pertanyaan atau pernyataan tetapi melalui perantara. Dan akan didapat hasil akhir penelitian ini tentang sejauh mana daya terima *sate lilit* berbahan dasar Nangka muda yang didapat dari 30 responden.

2. Studi Pustaka

Menurut Nazir (1998) Studi pustaka merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian yang berkaitan dengan teori yang berkaitan dengan topik penelitian. Dalam pencarian teori, peneliti akan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya dari kepustakaan yang berhubungan. Sumber-

sumber kepustakaan dapat diperoleh dari : buku, jurnal, majalah, hasil-hasil penelitian (tesis dan disertasi), dan sumber-sumber lainnya yang sesuai (internet, koran dll). Pada penelitian ini studi pustaka digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang teori teori yang berkaitan dengan pemanfaatan Nangka muda sebagai bahan utama pembuatan sate lilit.

Berikut beberapa profesi panelis :



3.4 Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik dinyatakan berdasarkan 5 poin penilaian dan di nyatakan dalam skor 1-4, dapat disimpulkan sebagai berikut :

No.	Uji Organoleptik	Skor
1..	Rasa	Sangat Enak
		Enak
		Cukup enak
		Tidak Enak
		Sangat Tidak Enak
2.	Aroma	Sangat Wangi
		Wangi
		Cukup wangi
		Tidak Wangi
		Sangat Tidak Wangi
3.	Penampilan fisik	Sangat Menarik
		Menarik
		Cukup menarik
		Tidak Menarik
		Sangat Tidak Menarik
4.	Tekstur	Sangat Lembut
		Lembut
		Cukup lembut
		Tidak lembut
		Sangat Tidak Lembut
5.	Warna	Kuning kemerahan
		kuning
		Sedikit kuning
		Kuning kecoklatan

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Sejarah Sate lilit

Sate adalah makanan asli Indonesia, salah satu sate yang terkenal di Indonesia adalah sate lilit Karisna (2013).



Gambar 4.4.1.1 sate lilit

Pada pembuatan sate lilit, adonan berbahan dasar ikan laut atau daging cincang dicampur ke dalam parutan kelapa lalu dililitkan pada tusukan sate. Sate kemudian dibakar di atas bara api. Pembakaram dilakukan di atas bara dengan cara dibalik dan diolesi dengan santan kelapa kental agar sate yang dihasilkan lebih gurih. Hasilnya adalah sate dengan tekstur lembut dengan rempah-rempah khas Bali Karisna (2013). Makanan ini sering dijadikan sebagai makanan utama dalam suatu perjamuan, sambal matah adalah salah satu menu pelengkap pada hidangan sate lilit. Proses pembuatan sate lilit cukup mudah. Pengolahannya dengan cara dibakar sehingga hampir semua lapisan masyarakat dapat membuat sate lilit. Sate lilit merupakan makanan tradisional yaitu jenis makanan yang diolah dari bahan lokal dengan pengolahan yang bervariasi dan memiliki

ciri khas daerah setempat serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Makanan tradisional yang ada di daerah Bali yaitu babi guling,

sate lilit, ayam betutu, urutan, lawar, sambel bawang matah dan ayam bumbu Bali (Hedrayana, 2011).

4.2 Data Pembahasan

1.2.1 Formulasi Resep sate lilit berbahan dasarangka muda.

1. Siklus Uji Formulasi Produk 1

STANDARD RECIPE				
NO.	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Kunyit	10	Gr	Semua bahan dicincang dan ditumis hingga harum kemudian dihaluskan.
2.	Jahe	10	Gr	
3.	Lengkuas	10	Gr	
4.	Serai	10	Gr	
5.	Daun jeruk	4	Lbr	
6.	Ketumbar	5	Gr	
7.	Kemiri	5	Pcs	
8.	Gula merah	5	Gr	
9.	Cabai merah	10	Gr	
10.	Cabai rawit	5	Gr	
11.	Bawang merah	10	Gr	
12.	Bawang putih	6	Gr	
13.	Garam	2	Sdt	
14.	Nangka muda	250	Gr	
15.	Kelapa	100	Gr	
16.	Santan	2	Sdm	
17.	Bumbu sate lilit	3	Sdm	

Procedures :

1. Haluskan semua bumbu dan tumis hingga harum.
2. Rebus nangka muda dan haluskan.
3. Sangria kelapa.
4. Campurkan semua bahan hingga merata.
5. Lilitkan adonan di batang serai dan
6. Siap di bakar

2. Siklus Uji Formulasi Produk 2

STANDARD RECIPE				
NO.	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Kunyit	10	Gr	Semua bahan dicincang dan ditumis hingga harum kemudian dihaluskan.
2.	Jahe	10	Gr	
3.	Lengkuas	10	Gr	
4.	Serai	10	Gr	
5.	Daun jeruk	4	Lbr	
6.	Ketumbar	5	Gr	
7.	Kemiri	5	Pcs	
8.	Gula merah	5	Gr	
9.	Cabai merah	10	Gr	
10.	Cabai rawit	5	Gr	
11.	Bawang merah	10	Gr	
12.	Bawang putih	6	Gr	
13.	Garam	2	Sdt	
14.	Nangka muda	250	Gr	
15.	Kelapa	100	Gr	
16.	Santan	2	Sdm	
17.	Bumbu sate lilit	3	Sdm	
18.	Tepung terigu			

Procedures :

1. Haluskan semua bumbu dan tumis hingga harum.
2. Rebus nangka muda dan haluskan.
3. Sangria kelapa.
4. Campurkan semua bahan hingga merata.
5. Lilitkan adonan di batang serai dan
6. Siap di bakar

3. Siklus Uji Formulasi Produk 3

STANDARD RECIPE				
NO.	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Kunyit	10	Gr	Semua bahan dicincang dan ditumis hingga harum kemudian dihaluskan.
2.	Jahe	10	Gr	
3.	Lengkuas	10	Gr	
4.	Serai	10	Gr	
5.	Daun jeruk	4	Lbr	
6.	Ketumbar	5	Gr	
7.	Kemiri	5	Pcs	
8.	Gula merah	5	Gr	
9.	Cabai merah	10	Gr	
10.	Cabai rawit	5	Gr	
11.	Bawang merah	10	Gr	
12.	Bawang putih	6	Gr	
13.	Garam	2	Sdt	
14.	Nangka muda	250	Gr	
15.	Kelapa	100	Gr	
16.	Santan	2	Sdm	
17.	Tepung maizena	3	Sdm	
18.	Bumbu sate lilit	4	Sdm	

Procedures :

1. Haluskan semua bumbu dan tumis hingga harum.
2. Rebus nangka muda dan haluskan.
3. Sangria kelapa.
4. Campurkan semua bahan hingga merata.
5. Lilitkan adonan di batang serai dan
6. Siap di bakar

4.3 Karakteristik Organoleptik

a. RASA : Uji daya terima konsumen terhadap sate lilit dari Nangka muda dapat disimpulkan berdasarkan rasa disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 93% persen konsumen menyukai rasa dari sate lilit dari nangka. Rasa dari sate lilit dari nangka ini cenderung seimbang ada rasa asin , manis , pedas dan gurih dari kelapa parut dan bumbu- bumbu dalam proses pembuatannya. Sedangkan 7% cukup suka di karenakan rasa dari sate lilit yang sedikit pedas.

b. WARNA : Uji daya terima konsumen terhadap sate lilit dari nangka berdasarkan warna disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 77% persen konsumen menyukai warna dari sate lilit dari nangka. Warna yang di dihasilkan dari produk sate

lilit ini berwarna kuning dan sedikit kemerahan dikarenakan penggunaan kunyit dan cabai merah sedangkan untuk warna kecoklatannya dihasilkan dari gula merah dan hasil pembakaran.

c. AROMA : Uji daya terima konsumen terhadap sate lilit dari nangka berdasarkan aroma disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 100 persen konsumen menyukai aroma dari sate lilit dari nangka. Aroma yang dihasilkan dari sate lilit dari nangka ini harum yang berasal dari pencampuran bumbu-bumbu dan serai dan juga dari kelapa parut.

d. TEKSTUR : Uji daya terima konsumen terhadap sate lilit dari nangka berdasarkan tekstur disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 63 persen konsumen menyukai tekstur dari sate lilit dari nangka. Tekstur yang di dihasilkan dari sate lilit dari nangka ini cenderung lembut, oleh karena itu penulis menambahkan tepung maizena untuk merekatkan adonan sate lilit dari nangka. Sedangkan 37 persen merasa cukup baik di karenakan testur dari sate lilit mudah patah dan hancur saat di cocol ke sambal matah.

e. PENAMPILAN FISIK : Uji daya terima konsumen terhadap sate lilit dari nangka berdasarkan penampilan fisik disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 80 persen konsumen menyukai Penampilan dari sate lilit dari nangka yang menggunakan serai. Penampilan yang dihasilkan menarik dikarenakan penggunaan batang serai dan warna yang terang terlebih di tambah dengan sambal matah yang berwarna-warni. Sedangkan yang 20 persen dikarenakan adanya salah satu sisi yang warnanya terlalu coklat yang disebabkan oleh pemasakan yang terlalu lama.

Dapat disimpulkan sate lilit dari nangka dapat di terima dari dan diminati di berbagai kalangan masyarakat berdasarkan RASA, WARNA, AROMA, TEKSTUR DAN PENAMPILAN FISIK dengan hasil organoleptik yang positif melebihi dengan hasil negatifnya

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen pembuatan sate lilit dari dangka muda, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan beberapa siklus, diketahui bahwa formulasi resep dengan pemanfaatan buah nangka muda sebagai bahan utama pembuatan sate dapat dikatakan berhasil dengan bahan pembuatannya adalah 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.
2. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen terhadap sate lilit berbahan dasar nangka muda ini sudah dapat diterima dan disukai oleh konsumen, dan rata-rata menjawab dalam skala baik. Uji organoleptik sate lilit dari nangka muda berdasarkan rasa sebanyak 93% dinyatakan sangat enak dan enak, berdasarkan aroma sebanyak 100% dinyatakan sangat wangi dan wangi, berdasarkan penampilan warna sebanyak 73% dinyatakan sangat menarik dan menarik, dan berdasarkan tekstur sebanyak 63% dinyatakan sangat lembut dan lembut dan yang terakhir adalah penampilan fisik sebanyak 80% menyatakan bahwa sangat menarik dan menarik.

5.2 Saran

Saran dari hasil penelitian eksperimen pembuatan sate lilit berbahan dasar nangka muda , sebagai berikut :

1. Pilih bahan-bahan yang berkualitas, salah satunya pemilihan buah nangka muda, jangan menggunakan nangka muda yang sudah di rebus terlebih dahulu dan gunakan nangka muda baru dan masih mentah. Karena kalau yang sudah di rebus menghasilkan bau kurang sedap pada nangka muda.
2. Dari hasil uji organoleptik berdasarkan rasa, penampilan warna, aroma dan tekstur, penulis menyarankan agar dalam pembuatan produk sate lilit berbahan dasar nangka muda menggunakan bahan bahan yang masih segar . supaya menghasilkan rasa, warna, tekstur dan aroma yang enak serta warna yang menarik.

REFERSI

Admin. (2017, Admin. (2017, Desember 10). Manfaat Buah Nangka Yang Jarang Diketahui Orang. Retrieved Desember 10, 2017, from Kegunaan Buah: <http://www.kegunaanbuah.web.id/manfaat-buah-nangkayang-jarang/>

Agus (Direktorat gizi, D. 2. (n.d.). Kandungan Biji Nangka. Retrieved Maret 16, 2012, from Ilmu

Pengetahuan. Agus. 2012. Sejarah Sate Diakses tanggal 25 Maret 2014.

<https://aguskumpulanilmu.blogspot.com/2012/03/kandungan-bijinangka.html>

Dwi Panji,dika. 2018. Jurnal substitusi Nangka daam pembuatan mousse.

<https://search.yahoo.com/search?fr=mcafee&type=E211US885G0&p=Rukmana+R%2C+2000.+USAH+A+TANI+JAHE+dilengkapi+dengan+pengolahan+jahe+segar%2C+seri+budi+daya.+Penerbis+K>

Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.

Gusnadi, D. (2020). NUTRIFIKASI PRODUK ROTI MANIS (SWEET BREAD) DENGAN PENAMBAHAN KALE (BRASSICA OLERACEA VAR. SABELLICA). *MEDIA BINA ILMIAH*, 13(11), 1851-1856.

ingsi, Rahma. 2014. Makalah Makanan Khas Indonesia (Sate) serta Teknik Pembuatan.

Katarzyna dalam Buku 'Asian Food : The Global and The Local' (2002).

Luh Putu Widia Sri Mastini, dkk. (2015). Pengaruh Jenis Pengemas dan Suhu

Penyimpanan Terhadap Karakteristik Adonana Sate Lilit (Luluh). Bali:

Jurusan Teknologi Indutri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udaya.

Minata, H. 2010. Sejarah dan Jenis sate. Diakses tanggal 25 Maret 2014.

Moehyi, S. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga. Jakarta : Bhatara.

Ramadani. 2004. Pola Konsumsi, Status Gizi dan Prestasi Belajar Pada Anak Vegetarian di Kota Medan Tahun 2004.

Rofi'ah, Novi Ulfatur (2019) jurnal PENGEMBANGAN SALILIT REDBEANS: SATE LILIT DARI KACANG MERAH. D3 thesis, Universitas Negeri Yogyakarta.

Rukmana, Rahmat (1997) dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan.

Rukmana R, 2000. USAHA TANI JAHE dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, seri budi daya. Penerbis Kanisius, Yogyakarta.

Wijayati, R. (2019, July 10). Jurnal BONADA INOVASI ABON RENDAH KOLESTROLu: Universitas Binawidya.

Sehat, A. I. (2014). *Menu Protein Nabati Bayi dan Batita*.

Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Sunarjono, D. H. (2013). *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*.

Jakarta Timur: Penebar Sadaya.