

Inovasi *Paris-Brest* Berbasis Biji Nangka Sebagai Pengganti Tepung

1st Aura Salsabila Azzahra
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
aurasalsabila9i@gmail.com

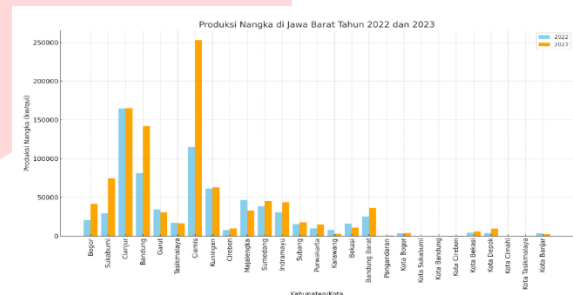
2nd Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

Abstrak - Indonesia memiliki berbagai macam buah tropis yang melimpah salah satunya adalah buah nangka. Buah nangka banyak dikonsumsi oleh masyarakat secara langsung maupun sebagai produk olahan seperti keripik, dodol, sirup bahkan nangka muda dapat diolah menjadi sayur, namun biji nangka biasanya terbuang dan menjadi limbah makanan. Salah satu upaya pemanfaatan biji nangka adalah menjadi tepung biji nangka. Tepung biji nangka dapat menjadi bahan alternatif dalam pembuatan produk olahan salah satunya adalah *paris-brest*, yaitu produk khas Prancis yang umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu pada produk *paris-brest*, serta menilai daya terima terhadap konsumen. Metode yang digunakan adalah *pre-experimental* dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang menggunakan dua jenis produk yaitu *paris-brest* original dan *paris-brest* inovasi. Penelitian ini melakukan uji organoleptik dan hedonik oleh 30 panelis melalui kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *paris-brest* berbasis tepung biji nangka memiliki daya terima yang sangat baik dari seluruh aspek dimulai dari rasa, aroma, warna, tekstur, tampilan dan tingkat kesukaan memperoleh nilai positif, bahkan unggul dalam beberapa aspek. Penggunaan tepung biji nangka terbukti tidak menurunkan karakteristik dari *paris-brest* dan dapat menjadi salah satu upaya pemanfaatan limbah pangan serta inovasi dalam pengembangan produk lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Inovasi, *Paris-Brest*, Biji Nangka.

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keberagaman budaya dan alam, termasuk beragam buah tropis seperti nangka. Nangka dikenal sebagai buah beraroma khas dengan daging berwarna kuning dan rasa manis yang banyak digemari oleh masyarakat. Selain dikonsumsi langsung, nangka juga banyak diolah menjadi berbagai produk seperti keripik, dodol, sirup, dan sayur dari nangka muda (Rahman, 2018). Namun, biji nangka yang merupakan bagian dari nangka justru sering diabaikan dan dibuang, sehingga berpotensi menjadi limbah rumah tangga (Rohmah, 2025).



Gambar 1 Data Produksi Nangka 2022-2023

Sumber: Jawa Barat Dalam Angka 2024

Data dari Provinsi Jawa Barat menunjukkan bahwa produksi nangka cukup tinggi, khususnya di wilayah Cianjur, yang mencapai 253.078 kwintal pada tahun 2023. Angka ini menunjukkan bahwa buah nangka merupakan komoditas yang melimpah dan mudah ditemukan di masyarakat (Provinsi Jawa Barat Dalam Angka-2024, n.d.).

Salah satu bentuk pemanfaatan biji nangka yang memiliki potensi besar adalah pengolahannya menjadi tepung. Tepung biji nangka dinilai dapat menjadi alternatif bahan baku dalam industri makanan, mengingat Indonesia masih sangat bergantung pada impor tepung terigu. Menurut data Kementerian Pertanian, konsumsi tepung terigu di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 2,935 kg per kapita dan Sebagian besar masih diimpor dari negara lain, seperti Australia (Jenderal -Kementerian Pertanian, 2023).

Beberapa penelitian telah mengevaluasi penggunaan tepung biji nangka dalam produk pangan seperti *brownies* (Setiawan & Susilowati, 2024), *cookies* (Nordin et al., 2024), dan bolu kukus (Fitiani & Firdaus, 2024), dengan hasil menunjukkan bahwa produk tetap dapat diterima secara organoleptik oleh konsumen. Karakteristik rasa, tekstur, dan tampilan produk tidak mengalami perubahan signifikan dibandingkan produk berbasis tepung terigu.

Paris-brest, salah satu jenis *pastry* klasik asal Prancis, merupakan produk berbahan dasar adonan *choux* yang umumnya menggunakan tepung terigu, mentega, air, dan telur. Berdasarkan survei *OpinionWay* (2023), *paris-brest* termasuk dalam enam besar *pastry* favorit di Prancis. Meski demikian, hingga saat ini belum banyak ditemukan inovasi pengembangan *paris-brest* berbasis bahan lokal seperti tepung biji nangka. Penelitian ini bertujuan untuk

mengeksplorasi potensi penggunaan tepung biji nangka sebagai bahan dasar *paris-brest*, guna mendukung pengurangan limbah makanan dan meningkatkan nilai tambah pangan lokal.

II. KAJIAN TEORI

A. Patisserie

Patisserie merupakan seni kuliner asal Prancis yang menekankan keindahan, rasa dan teknik tinggi dalam pembuatan kue hingga hidangan main lainnya (Suardana & Normalita Sari, 2021). *Patisserie* terus berkembang, tidak hanya mempertahankan teknik klasik, tetapi juga menghadirkan inovasi baru melalui bahan lokal dan metode modern (Pfeiffer, 2013).

Dalam dunia *patisserie*, terdapat berbagai macam produk dengan karakteristiknya masing-masing, sebagai berikut:

1. Pastry

Pastry merupakan adonan dasar yang terbuat dari tepung, lemak dan air. Produk *pastry* memiliki karakteristik berlapis dan flaky karena teknik laminasi. Contoh produk yang populer adalah *croissant*, yang dibuat dengan menggulung adonan dan mentega secara berulang (Maryami Hartanti et al., 2023).

2. Bakery

Bakery mencakup produk roti manis maupun gurih, yang biasanya dipanggang. Salah satu contohnya adalah *brioche*, yaitu roti lembut dan beraroma yang menggunakan campuran telur, mentega, dan gula (Chairunnisa et al., 2023).

3. Cookies

Cookies adalah jenis kue kering yang dibuat dari campuran tepung, mentega, gula dan telur, dengan tambahan seperti kacang atau cokelat. *Sablé* merupakan contoh *cookies* bertekstur rapuh yang mirip *shortbread* (Meiliawati & Rahmawati, 2021).

4. Dessert

Dessert adalah hidangan penutup bercita rasa manis yang disajikan di akhir makan. *Mousse* menjadi salah satu contoh *dessert* yang bertekstur lembut dan ringan, dibuat dengan mengocok krim atau putih telur hingga mengembang (Gusnadi et al., 2021).

5. Candy

Candy dibuat dengan memanaskan gula atau sirup hingga mencapai konsistensi tertentu. *Praline* adalah jenis permen yang dibuat dari campuran karamel dan kacang-kacangan seperti hazelnut atau almond (Gusti Ayu Sitiari et al., 2024).

B. Pastry

Pastry merupakan bagian dari *patisserie* yang dikenal dengan tekstur renyah, lembut hingga berlapis, bergantung pada teknik pengolahannya (Haryanti & Tjahyadi, 2023). Adonannya pada umumnya terdiri dari tepung, lemak, air dan telur. Keberhasilan pembuatan *pastry* ditentukan oleh suhu, bahan, pengadukan, serta teknik pelipatan (Desmafianti

& Fauzzia, 2021). Jenis-jenis *pastry* meliputi *shortcrust* seperti *tart*, *puff pastry* seperti *palmier*, *choux* seperti *cream puff* dan *filo pastry* seperti *baklava* (Kurniasih & Nurcahya, 2022). Inovasi *pastry* terus berkembang melalui bahan alternatif dan teknik dekorasi kreatif (Mayang et al., 2024).

C. Choux

Choux adalah adonan dasar dalam dunia *pastry* yang dibuat dari air, mentega, tepung dan telur, dengan pengembangan yang mengandalkan uap air saat dipanggang, buka ragi atau bahan pengembang lainnya (Kurniasih & Nurcahya, 2022). Teknik pembuatannya membutuhkan ketelitian, terutama dalam proses gelatinisasi pati dan pengaturan suhu (Wildan et al., 2021). Dari adonan ini terdapat berbagai kreasi seperti *cream puff*, *éclair*, *choux au craquelin*, *paris-brest*, hingga *religieuse* dan *croquembouche*. Beberapa varian bahkan disajikan dengan isian gurih atau digoreng seperti *churros* dan *zeppole*, mencerminkan inovasi luas dalam *pastry* klasik Prancis.

D. Paris-Brest

Paris-brest adalah *pastry* klasik asal Prancis berbentuk lingkaran menyerupai roda sepeda, sebagai symbol penghormatan terhadap perlombaan sepeda pada tahun 1891 (Rinsky & Rinsky, 2009). Terbuat dari adonan dasar *choux* yang dipanggang hingga renyah diluar dan berongga di dalam, kue ini diisi dengan *praline cream*, kombinasi antara kacang dan karamel, diisi dengan *mousseline cream*, kombinasi *pastry cream* dan mentega. Proses pembuatannya menekankan teknik gelatinisasi pati dan pengaturan suhu yang presisi (Wildan et al., 2021). *Paris-brest* banyak dijadikan objek praktik pembelajaran di sekolah *pastry* karena kompleksitas dan nilai historis yang kuat dalam dunia kuliner Prancis.

E. Tepung Biji Nangka

Tepung biji nangka merupakan produk olahan dari biji nangka yang umumnya dibuang sebagai limbah. Prosesnya meliputi pembersihan, perebusan atau pengukusan selama 15-20 menit, pengupasan kulit, lalu pengeringan hingga benar-benar kering sebelum digiling halus menjadi tepung (Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I.W.S., Dwikasari, L.G., Suari, 2021). Warna tepung ini cenderung kecokelatan dengan aroma khas rebusan nangka, serta memiliki tekstur cukup halus meski tidak sehalus tepung terigu (Rahman, 2018). Tepung biji nangka memiliki daya serap air tinggi dan cocok untuk produk bertekstur kenyal seperti mi atau pasta.

Penyimpanannya harus di tempat kering atau tertutup rapat agar tidak menyerap kelembaban. Selain digunakan untuk makanan, tepung ini juga berpotensi sebagai pengental alami dan bahan dasar kemasan ramah lingkungan (Rasdiana & Refdi, 2021). Potensinya menjanjikan, terutama di daerah penghasil nangka, karena prosesnya yang sederhana dan bahan bakunya melimpah.

III. METODE

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen kuantitatif dengan desain *pre-experimental* serta rancangan acak lengkap (RAL) (Sugiyono, 2013). Tujuan penelitian ini adalah mengetahui daya terima konsumen terhadap produk inovatif *paris-brest* berbasis tepung biji nangka. Tahapan dimulai dengan memodifikasi resep dasar *paris-brest* yang

umumnya terdiri dari tepung terigu, telur, mentega, air, gula dan garam. Biji nangka dipilih karena berpotensi menjadi alternatif bahan pangan yang ramah lingkungan sekaligus mengurangi limbah organik.

Langkah awal dilakukan dengan analisis resep dan uji coba formulasi untuk memperoleh produk terbaik. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik dan hedonik guna mengetahui tingkat kesukaan konsumen. Uji ini melibatkan 30 panelis yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, terdiri dari 3 dosen Telkom University, 8 Chef atau kalangan kuliner, serta 19 mahasiswa Telkom University.

Penilaian produk dilakukan terhadap aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan tampilan menggunakan pancaindra seperti penglihatan, penciuman, pengecap, dan peraba (Gusnadi et al., 2021). Uji hedonik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk secara menyeluruh untuk melihat sejauh mana produk dapat diterima (Amarina et al., 2021). Instrumen Penelitian Inovasi Produk (Skala Penilaian Organoleptik dan Hedonik)

Tabel 1 Skala Penilaian Organoleptik dan Hedonik

No	Sensori Produk	Skala
1.	Rasa	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Kurang Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak
2.	Warna	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Kurang Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
3.	Aroma	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Kurang Harum 3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
4.	Tekstur	1 = Sangat Tidak Lembut 2 = Kurang Lembut 3 = Cukup Lembut 4 = Lembut 5 = Sangat Lembut
5.	Tampilan	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Kurang Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik

Sumber : Penulis, 2025

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil dan Pembahasan Formulasi Resep

Untuk memahami ciri khas *paris-brest*, penting mengenali resep aslinya yang berbahan dasar adonan *choux* berongga dan lembut. Resep ini menjadi acuan bentuk, tekstur dan bahan, sehingga mempermudah inovasi tanpa menghilangkan karakter dasarnya.

Tabel 2 Resep Original *Paris-Brest*

No	Standard Recipe Choux Paris-Brest		
	Ingredients	Quantity	Unit
1	Air	118	gr
2	Mentega	42	gr
3	Gula	4	gr
4	Garam	1	gr
5	Tepung Protein Sedang	64	gr
6	Telur	100	gr
7	Irisan Almond	SCK	

Sumber:<https://www.seriousseats.com/paris-brest-pate-a-choux-with-praline-creme-mousseline>, 2025

Dengan cara membuat sebagai berikut :

1. Masukkan mentega, air, gula, dan garam ke dalam panci lalu dididihkan.
2. Setelah mendidih, masukkan tepung terigu lalu aduk hingga kalis.
3. Setelah kalisl sisihkan hingga hangat atau ruam-ruam kuku.
4. Lalu, masukkan telur sedikit demi sedikit dan aduk hingga tercampur rata
5. Masukkan ke dalam *pipping bag* lalu cetak adonan membentuk seperti roda.
6. Beri campuran telur dan susu diatasnya lalu taburi irisan almond.
7. Masukkan ke dalam oven dengan suhu 190° selama 35 menit.
8. Setelah matang, masukkan *praline cream* dan *mousseline cream* di dalam *paris-brest*.
9. *Paris-brest* siap dihidangkan.

Setelah melakukan eksperimen dengan formula resep awal, penulis melakukan proses uji coba membuat produk *paris-brest* dengan resep penggunaan tepung biji nangka dengan isian *praline cream* berbasis biji nangka untuk menjadi inovasi.

Resep dengan produk *paris-brest* berbasis 50% tepung

No	Standard Recipe Choux Paste Paris-Brest Inovasi		
	Ingredients	Quantity	Unit
1	Air	118	Gr
2	Mentega	42	Gr
3	Gula	5	Gr
4	Garam	1	Gr
5	Tepung biji nangka	32	Gr
6	Tepung terigu protein sedang	32	Gr
7	Telur	100	Gr

biji nangka adalah sebagai berikut :

Tabel 3 Resep *Paris-Brest* Inovasi

Sumber : Penulis, 2025

Dengan cara membuat sebagai berikut :

1. Masukkan mentega, air, gula, dan garam ke dalam panci lalu dididihkan.
2. Setelah mendidih, masukkan tepung biji nangka dan tepung terigu lalu aduk hingga kalis.
3. Setelah kalis sisihkan hingga hampir dingin.
4. Lalu, masukkan telur sedikit demi sedikit dan aduk hingga tercampur rata
5. Masukkan ke dalam *pipping bag* lalu cetak adonan membentuk seperti roda.
6. Beri campuran telur dan susu diatasnya lalu taburi irisan almond.
7. Masukkan ke dalam oven dengan suhu 190° selama 35 menit.
8. Setelah matang, masukkan *praline cream* dan *mousseline cream* di dalam *paris-brest*.
9. *Paris-brest* siap dihidangkan.

Tabel 4 Resep Tepung Biji Nangka

No	Standard Recipe Tepung Biji Nangka		
	Ingredients	Quantity	Unit
1	Biji Nangka	200	gr
2	Air	SCK	

Untuk membuat *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung, perlu untuk mengetahui resep dari tepung biji nangka, sebagai berikut:

Sumber: Penulis, 2025

Dengan cara membuat sebagai berikut :

1. Didihkan biji nangka selama 20 menit atau permukaan kulit dapat terbuka.
2. Kupas biji nangka hingga tidak ada kulit yang menempel.
3. Oven biji nangka selama 8-12 jam dengan suhu 60°
4. Lalu, setelah di oven, sisihkan hingga dingin.
5. Giling biji nangka menggunakan blender hingga halus.
6. Ayak tepung biji nangka agar tidak ada yang menggumpal.
7. Tepung biji nangka siap untuk dipakai.

Untuk membuat isian dari *paris-brest*, memerlukan biji nangka sebagai bahan dasar dari *praline cream*. Isian dari produk ini terdiri dari *praline cream* berbasis biji nangka dan *mousseline cream* yang terbuat dan *pastry cream* dan mentega.

Tabel 5 Resep Praline Cream Inovasi

No	Standard Recipe Praline Cream		
	Ingredients	Quantity	Unit
1	Air	45	Gr
2	Gula	70	Gr
3	Sirup jagung	30	Gr
4	Biji nangka panggang	120	Gr
5	Garam	¼	Sdt
6	Soda kue	¼	Sdt

Sumber: Penulis, 2025

Dengan cara membuat sebagai berikut :

1. Didihkan biji nangka selama 20 menit atau permukaan kulit dapat terbuka.
2. Kupas biji nangka hingga tidak ada kulit yang menempel.
3. Iris tipis biji nangka.
4. Oven biji nangka selama 40 menit dengan suhu 150°
5. Panaskan air, gula, sirup jagung, garam dan biji nangka panggang ke dalam panci, masak hingga karamelisasi.
6. Lalu, masukkan soda kue.
7. Sisihkan di atas *silicon mat* atau *baking paper* hingga mengeras.
8. Giling karamel biji nangka hingga membentuk pasta.
9. *Praline cream* siap digunakan.

Tabel 6 Resep Mousseline Cream

No	Standard Recipe Mousseline cream		
	Ingredients	Quantity	Unit
1	Mentega	225	Gr
2	Susu	455	Gr
3	Perisa vanilla	½	Sdt
4	Gula	115	Gr
5	Maizena	30	Gr
6	Kuning telur	4	Butir
7	Mentega	30	Gr
8	Garam	¼	Sdt

Sumber: Penulis, 2025

Dengan cara membuat sebagai berikut :

1. Didihkan susu dan juga perisa vanilla di dalam panci.
2. Masukkan telur, gula, maizena dan garam ke dalam mangkuk, lalu aduk hingga rata.
3. Masukkan campuran susu ke dalam campuran telur, lalu aduk hingga rata.
4. Masukkan adonan susu dan telur ke dalam panci lalu masak hingga mengental.
5. Lalu, masukkan mentega sebanyak 30 gr, lalu aduk hingga rata.
6. Sisihkan *pastry cream* hingga dingin.
7. Aduk mentega hingga mengembang, lalu masukkan *pastry cream* hingga tercampur rata.
8. *Mousseline cream* siap digunakan, masukkan ke dalam *chiller* agar lebih set pada saat akan digunakan.

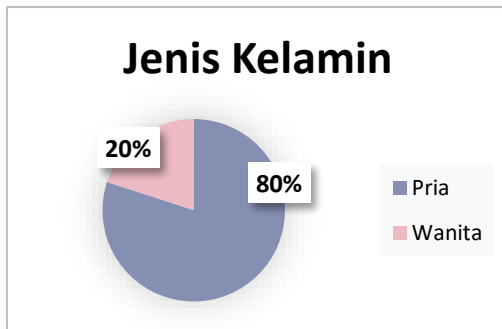
Pada pembuatan *paris-brest* original dan inovasi terlihat perbedaan dalam penggunaan bahan dan juga terdapat penambahan bahan pada produk inovasi. Cara pembuatan yang sama tetapi pada saat akan memasukkan telur harus dipastikan suhu adonan hampir dingin, hal ini dikarenakan karakter tepung yang berbeda membuat produk inovasi lebih memerlukan waktu daripada *paris-brest* original.

B. Karakteristik Konsumen Pada Inovasi *Paris-Brest* Berbasis Tepung Biji Nangka

Menurut data yang dikumpulkan penulis dari tiga puluh panelis yang mampu melakukan uji organoleptik dan hedonic pada inovasi *paris-brest* berbasis tepung biji nangka. Berikut adalah penjelasan karakteristik pada panelis berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pekerjaan dan asal tempat tinggal.

1) Jenis Kelamin

Berdasarkan jenis kelamin yang terdiri dari tiga puluh panelis berikut adalah diagram yang mengisi kuesioner penulis.



Gambar 2 Frekuensi Jenis Kelamin

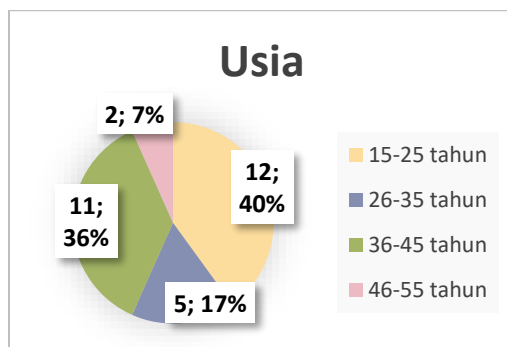
Sumber : Penulis, 2025

Pada uji organoleptik yang penulis lakukan telah menerima hasil dari pengisian jenis kelamin panelis yang telah ikut serta dalam penelitian ini. Dari bagan diatas terlihat sebanyak 80% (24 orang) merupakan laki-laki dan 20% sebanyak 6 orang merupakan wanita.

2) Usia

Berdasarkan usia yang terdiri dari tiga puluh panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.

4)



Gambar 3 Frekuensi Usia

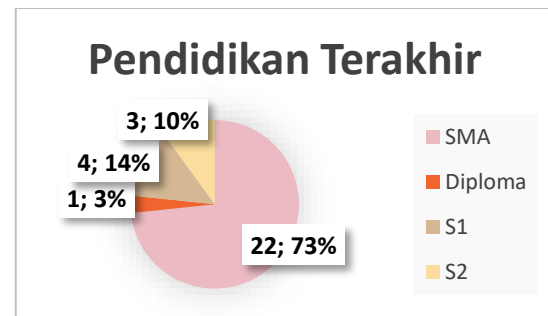
Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan diagram diatas terlihat usia dari 30 panelis yang mengisi kuesioner. Berdasarkan data yang diperoleh oleh penulis dari panelis adalah 12 orang dengan presentase 12,40% dengan usia 15-25 tahun, lalu 11 orang dengan presentase 11,36% dengan usia 36-45 tahun, sebanyak 5 orang dengan presentase 5,17% dengan usia 26-35 tahun dan 2 orang dengan total presentase 2,7% dengan usia 46-55 tahun.

5)

3) Pendidikan Terakhir

Berdasarkan pendidikan yang terdiri dari tiga puluh panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.



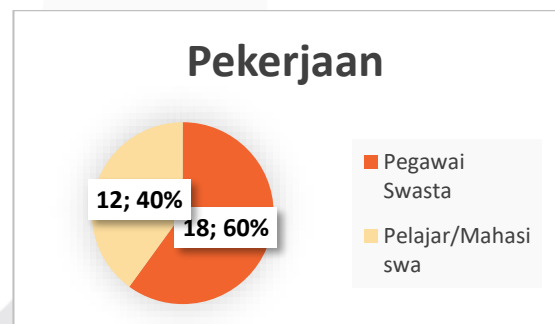
Gambar 4 Frekuensi Pendidikan Terakhir

Sumber: Penulis, 2025

Berdasarkan diagram diatas terlihat berbagai pendidikan terakhir dari 30 panelis yang mengisi kuesioner. Hasil yang diperoleh adalah 22 orang dengan presentase 22,73% dengan pendidikan terakhir SMA, lalu 4 orang dengan total presentase 4,14% dengan pendidikan terakhir S1, 3 orang dengan presentase 3,10% dengan pendidikan terakhir S2 dan 1 orang dengan presentase 1,3% dengan pendidikan terakhir diploma.

Pekerjaan

Berdasarkan pekerjaan yang terdiri dari tiga puluh panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis



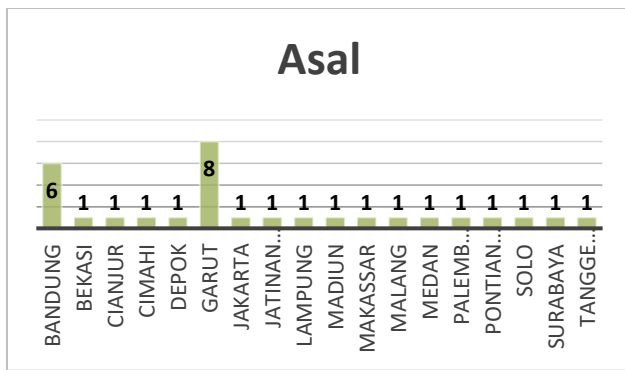
Gambar 5 Frekuensi Pekerjaan

Sumber: Penulis, 2025

Berdasarkan diagram yang diperoleh dari 30 panelis yang mengisi kuesioner, hasil yang didapatkan adalah 18 orang dengan total presentase 18,60% merupakan pegawai swasta dan sebanyak 12 orang dengan total presentase 12,40% merupakan pelajar/mahasiswa.

Asal Tempat Tinggal

Berdasarkan asal tempat tinggal yang terdiri dari tiga puluh panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.



Gambar 6 Frekuensi Asal Tempat Tinggal

Sumber: Penulis, 2025

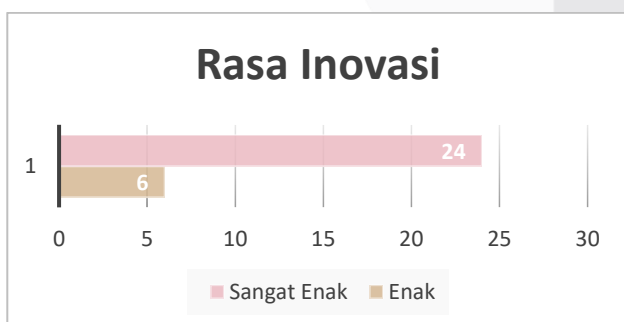
Berdasarkan bagan di atas yang diperoleh dari 30 panelis yang mengisi kuesioner, hasil yang didapatkan adalah sebanyak 8 orang berasal dari Garut, lalu 6 orang berasal dari Bandung, terdapat berbagai panelis dari berbagai daerah seperti Bekasi, Cianjur, Cimahi, Depok, Jakarta, Jatinangor, Lampung, Madiun, Makassar, Malang, Medan, Palembang, Pontianak, Solo, Surabaya dan Tangerang Selatan yang masing-masing sebanyak 1 orang panelis.

C. Karakteristik Daya Terima Konsumen Pada Inovasi *Paris-Brest* Berbasis Tepung Biji Nangka

Menurut data yang dihasilkan dari tiga puluh panelis yang telah melakukan uji organoleptik pada produk “Inovasi *Paris-Brest* berbasis Tepung Biji Nangka” adalah sebagai berikut:

1) Berdasarkan Rasa

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada tiga puluh panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut.



Gambar 7 Frekuensi Rasa Inovasi

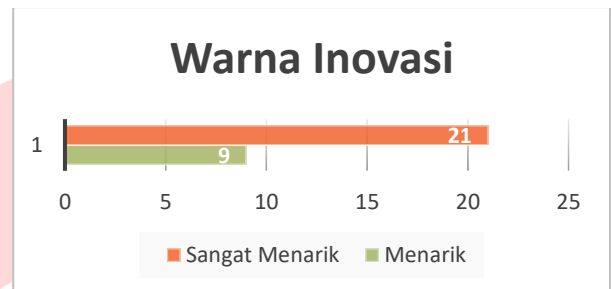
Sumber : Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan bagan diatas yang diperoleh dari 30 panelis yang mengisi kuesioner, menghasilkan 24 orang dengan presentase 80% memilih sangat enak dibandingkan 6 orang dengan presentase 20% yang memilih enak. Dari hasil yang diperoleh melalui kuesioner menyatakan rasa dari produk inovasi

memiliki rasa sangat enak dengan presentase 80%. Hal ini dikarenakan rasa *paris-brest* yang memiliki rasa manis dari *praline cream*, memiliki perpaduan rasa yang pas antara kulit *paris-brest* inovasi dengan isian *paris-brest* menjadi alasan panelis menyukai produk.

2) Berdasarkan Warna

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada tiga puluh panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut.



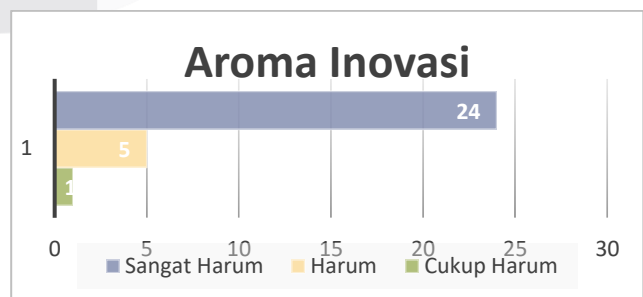
Gambar 8 Frekuensi Warna Inovasi

Sumber : Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan bagan diatas yang diperoleh dari 30 panelis yang mengisi kuesioner, menunjukkan bahwa 21 orang dengan presentase 70% memilih sangat menarik di bandingkan 9 orang dengan presentase 30% yang memilih menarik dari segi warna produk inovasi. Hal ini dikarenakan berbagai warna dari garnish memberikan kehidupan untuk produk *paris-brest* inovasi, hal ini yang menjadikan *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung memiliki warna yang menarik.

3) Berdasarkan Aroma

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada tiga puluh panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut.



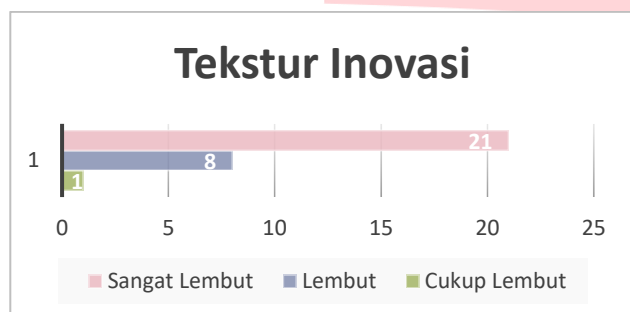
Gambar 9 Frekuensi Aroma

Sumber : Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan data yang ditunjukkan pada bagan yang diperoleh dari 30 panelis menunjukkan bahwa 24 orang dengan presentase 80% memilih sangat harum di bandingkan dengan 5 orang dengan presentase 16,7% yang memilih harum dan 1 orang dengan presentase 3,3% yang memilih cukup harum. Hal ini menunjukkan bahwa 80% yang memilih sangat harum lebih dominan dibandingkan dengan 3,3% yang memilih cukup harum. Hal ini dikarenakan *paris-brest* inovasi memiliki aromaangka yang semerbak dan aroma dari isian *paris-brest* memberikan aroma harum pada produk inovasi.

4) Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada tiga puluh panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut.



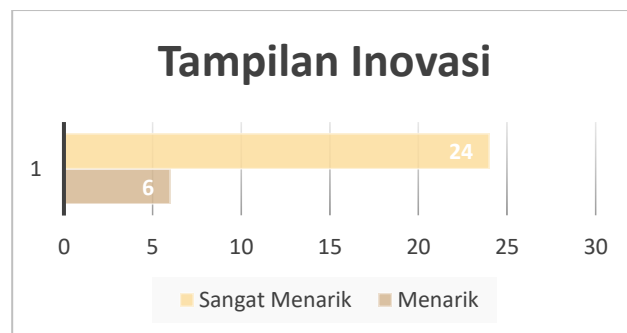
Gambar 10 Frekuensi Tekstur

Sumber : Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan bagan yang ditampilkan dari 30 panelis menunjukkan bahwa 21 orang dengan presentase 70% memilih sangat lembut, 8 orang dengan presentase 26,7% memilih lembut dan 1 orang dengan presentase 3,3% memilih cukup lembut. Menurut data yang ditampilkan 70% yang memilih sangat lembut lebih dominan dibandingkan dengan 3,3% yang memilih cukup lembut. Hal ini dikarenakan, tekstur dari kulit *paris-brest* memiliki hasil yang berongga dan lembut dengan isian *paris-brest* yang memiliki tekstur lembut juga memberikan kesan *paris-brest* berbasis biji angka memiliki tekstur yang lembut.

5) Berdasarkan Tampilan

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada tiga puluh panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut.



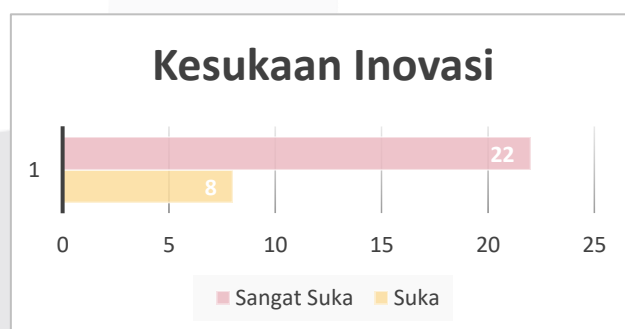
Gambar 11 Frekuensi Tampilan

Sumber : Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan bagan dari segi tampilan produk yang dihasilkan dari 30 panelis yang mengisi kuesioner menunjukkan bahwa sebanyak 24 orang dengan presentase 80% memilih sangat menarik dibandingkan dengan 6 orang dengan presentase 20% yang memilih menarik. Hal ini dikarenakan tampilan dari *paris-brest* yang menggunakan irisan almond, taburan gula halus, angka, *strawberry*, dan *tuile* yang memiliki perpaduan warna yang cocok dan hidup.

6) Berdasarkan Kesukaan

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada tiga puluh panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut.



Gambar 12 Frekuensi Kesukaan

Sumber: Hasil Uji Hedonik (2025)

Berdasarkan bagan yang ditampilkan dari 30 panelis yang menilai dari segi kesukaan pada produk inovasi adalah 22 orang dengan presentase 73,3% memilih sangat suka dibandingkan dengan 8 orang dengan total presentase 26,7% yang memilih suka. Hal ini dikarenakan *paris-brest* berbasis biji angka memiliki rasa yang familiar di lidah masyarakat,

kulit dari *paris-brest* sendiri memiliki kesamaan dengan produk *choux* lainnya. Selain itu, biji nangka memberikan tekstur yang unik dan aroma nangka yang semerbak, isian dari *paris-brest* yang lembut dan proporsi yang pas menjadi alasan panelis menyukai produk inovasi.

V. KESIMPULAN

Paris-brest berbasis biji nangka diformulasikan melalui empat kali uji cob hingga memperoleh kombinasi terbaik, yaitu 50% tepung biji nangka dan 50% tepung terigu. Hasilnya menunjukkan adonan kokoh, berongga, dan lembut. Inovasi juga diterapkan pada isian praline cream dengan mengganti kacang menjadi biji nangka panggang. Berdasarkan uji organoleptik terhadap 30 panelis, produk inovasi diterima baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, tampilan dan tingkat kesukaan. Hal ini membuktikan bahwa tepung biji nangka berpotensi sebagai bahan lokal bernilai tinggi.

VI. SARAN

Penelitian ini bertujuan memperkenalkan potensi tepung biji nangka sebagai substitusi 50% tepung terigu dalam pembuatan *paris-brest*. Temuan ini diharapkan menjadi landasan bagi penelitian lanjutan yang mengeksplorasi bahan pangan lokal lainnya. Inovasi ini juga memperluas pandangan mahasiswa dan masyarakat akan pemanfaatan bahan lokal yang ramah lingkungan dan bernilai ekonomi.

Bagi pelaku usaha kuliner, terutama UMKM dan industry menengah, penggunaan tepung biji nangka bisa menjadi solusi alternatif bahan baku sekaligus pengurangan limbah pangan. Inovasi ini dinilai berpotensi dikembangkan dalam skala lebih luas.

Namun, proses pembuatannya perlu perhatian khusus. Disarankan menggunakan bahan berkualitas dan menambahkan telur saat adonan hampir singin karena karakteristik tepung biji nangka yang menyerap cairan lebih lambat. Pemanggangan pun harus menggunakan suhu yang tepat untuk menghasilkan tekstur dan tampilan yang baik, sehingga produk inovatif ini dapat diterima konsumen secara optimal.

REFERENSI

Chairunnisa, A. R., Febriana, R., & Yulianti, Y. (2023). PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN PLATTED BRIOCHE. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 14(1). <https://doi.org/10.23887/jppkk.v14i1.49196>

Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I.W.S., Dwikasari, L.G., Suari, R. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Jurnal Prosiding Saintek*, 3, 9–10. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/264>

Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>

Fitiani, D., & Firdaus, F. A. (2024). *Jurnal Pariwisata Vokasi Penambahan Tepung Biji Nangka Dalam Pembuatan Bolu Kukus Buah*. 5(1), 1–16.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. 1(12), 2883.

Gusti Ayu Sitiari, I., Dewa Gede Mayun Permana, I., & Nyoman Puspawati, N. (2024). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Karakteristik Cokelat Praline dengan Penambahan Jeruk Siam Kintamani Sebagai Bahan Pengisi*.

Haryanti, R., & Tjahyadi, B. I. (2023). Standar Pengolahan Produk Puff Pastry pada Wrap and Go di Hotel Four Points By Sheraton Surabaya. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(2), 9. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i2.1904>

Jenderal -Kementerian Pertanian, S. (2023). *STATISTICS OF FOOD CONSUMPTION 2023 PUSAT DATA DAN SISTEM INFORMASI PERTANIAN CENTER FOR AGRICULTURAL DATA AND INFORMATION SYSTEM*.

Kurniasih, I. W., & Nurcahya, S. B. (2022). *STRATEGI PEMASARAN PUFF PASTRY DENGAN DEKORASI KEKINIAN DALAM MENINGKATKAN OMSET NC RESTO* (Vol. 1).

Maryami Hartanti, M., Endang Susilowati, P., & Sri Kosnayani, A. (2023). *CROISSANT SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG KEDELAI TINGGI ENERGI DAN PROTEIN SEBAGAI ALTERNATIF SNACK UNTUK REMAJA AKHIR: ANALISIS DAYA TERIMA, KANDUNGAN ENERGI DAN PROTEIN* (Croissant Substitute Soy Flour High Energy and Protein as an Alternative Snack for Adolescents Finally: Analysis Acceptance, Energy and Protein Content).

Mayang, R. C., Stj, A., Bellia Annishia, F., Luwatin, L. ', & Aprilia, R. (2024). *PUBLIPRENEUR POLIMEDIA: JURNAL ILMIAH JURUSAN PENERBITAN POLITEKNIK NEGERI MEDIA PENYUSUNAN ASET MODUL DIGITAL INOVASI LOKAL PASTRY SEBAGAI SARANA PUBLIKASI DIKALANGAN MAHASISWA SENI KULINER POLIMEDIA* (Vol. 12, Issue 2).

Meiliawati, A., & Rahmawati, F. (2021). *SABLE DE PARIS COOKIES WITH SEAWEED FLOUR SUBSTITUTE SEBAGAI CEMILAN TINGGI PROTEIN UNTUK MASYARAKAT*.

Nordin, N. A., Abdullah, N., Caliskan, A., Pindi, W., & Hamzah, Y. (2024). Jackfruit seed as flour alternative in cookies: A consumer acceptability study. *Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)* 2024, 16(1), 41–54. https://www.researchgate.net/publication/380639083_provinsi-jawa-barat-dalam-angka-2024. (n.d.).

Rahman, S. (2018). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG*.

Rinsky, G., & Rinsky, L. H. (2009). *The Pastry Chef's Companion A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional*.

Rohmah, F. N. (2025, March 19). *Bom Waktu Lingkungan dari Limbah Sisa Pangan yang Tak Dimitigasi*. Tirto.Id.

Setiawan, R., & Susilowati, T. Y. (2024). *PEMANFAATAN HASIL BUMI BIJI NANGKA UNTUK PEMBUATAN BROWNIES* Rochiyat Setiawan , Tri Yuni Susilowati Program Studi Perhotelan , Politeknik Jakarta Internasional , Jakarta email : rochiyat.stwn1978@gmail.com. 8(2).

Suardana, K., & Normalita Sari, I. (2021). *PERAN PASTRY DAN BAKERY TERHADAP KEPUASAAN PELANGGAN DI TOKO DELI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA*.

Wildan, M. A., Pangesthi, L. T., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., Boga, P. T., Surabaya, U. N., &

Kuliner, M. S. (2021). *Jurnal Tata Boga Substitusi Tepung Tiwul Instan Dan Penambahan Daun Kelor Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Cream Puff*. 10(1), 23.

<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>

Pfeiffer, J. (2013). *The Art of French Pastry*. New York, NY: Knopf. (hal. XIII-XIV, XIX-XX, 323)

