

## Pemanfaatan Nangka Muda sebagai Bahan Isian Inovatif pada Produk Dimsum

Isnaini Nur Jannah<sup>1\*</sup>, Alip Suroto<sup>2</sup>, Denny Asmara<sup>3</sup>

<sup>1-3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia

\*Email: [jisnaininur@gmail.com](mailto:jisnaininur@gmail.com)

Alamat: Jl. Adi Sucipto No.154, Jajar, Kec. Laweyan, Kota Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia 57144

\*Penulis Korespondensi

**Abstract.** *The culinary sector continues to grow through product innovation and creative marketing strategies, supported by culinary tourism that increases tourists' interest in tasting regional specialties. Indonesia has many potential local food resources, one of which is young jackfruit, which can be utilized as an innovative plant-based ingredient, although its use is still limited. This study aims to develop dim sum filled with young jackfruit as an innovative, healthy, and value-added product. A quantitative experimental method was used to objectively and measurably assess the quality and consumer acceptance of the dim sum. The formulation of the dim sum involved young jackfruit, eggs, tapioca flour, and wheat flour, through processes such as washing, boiling, chopping, and steaming. Sensory analysis results showed that sample B excelled in aroma, taste, and overall evaluation, while sample A had the best color, and sample C had the best texture. Some challenges identified included color changes due to oxidation, sap affecting taste, and high air content affecting texture if not properly drained. The final dim sum product had a light brown color, chewy texture, and was sensorially accepted as a high-quality dim sum with potential for further development as an innovative culinary product. These findings indicate that utilizing young jackfruit as a filling ingredient can be an attractive alternative in developing traditional processed foods with high nutritional value and consumer appeal.*

**Keywords:** *Culinary Product; Innovative Dimsum; Local Food; Sensory Evaluation; Young Jackfruit.*

**Abstrak.** Sektor kuliner terus berkembang melalui inovasi produk dan strategi pemasaran kreatif, yang didukung oleh daya tarik wisata kuliner yang meningkatkan minat wisatawan untuk mencicipi makanan khas daerah. Indonesia memiliki banyak sumber bahan pangan lokal yang potensial, salah satunya adalah nangka muda, yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan nabati inovatif meskipun penggunaannya masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan dimsum dengan isi nangka muda sebagai produk inovatif yang sehat dan bernilai tambah. Metode kuantitatif eksperimen digunakan untuk menguji kualitas dan daya terima masyarakat terhadap dimsum secara objektif dan terukur. Formulasi dimsum melibatkan penggunaan nangka muda, telur, tepung tapioka, dan tepung terigu, melalui serangkaian proses seperti pencucian, perebusan, pencincangan, dan pengukusan. Hasil analisis sensoris menunjukkan bahwa sampel B unggul dalam aroma, rasa, dan penilaian keseluruhan, sementara sampel A memiliki warna terbaik, dan sampel C memiliki tekstur paling baik. Beberapa masalah yang ditemukan dalam penelitian meliputi perubahan warna akibat oksidasi, getah yang mempengaruhi rasa, serta kandungan udara yang tinggi yang dapat memengaruhi tekstur jika tidak ditiriskan dengan baik. Produk dimsum akhir memiliki warna coklat muda, tekstur kenyal, dan diterima secara sensoris sebagai dimsum berkualitas dengan potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk kuliner inovatif. Temuan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan nangka muda sebagai bahan isian dapat menjadi alternatif yang menarik dalam pengembangan produk olahan tradisional dengan nilai gizi dan daya tarik yang tinggi bagi konsumen.

**Kata kunci :** Dimsum Inovatif; Nangka Muda; Pangan Lokal; Produk Kuliner; Uji Sensoris.

### 1. LATAR BELAKANG

Industri kuliner saat ini menunjukkan perkembangan yang sangat signifikan, yang dapat diamati melalui beragam media *platform* yang menawarkan produk pangan, baik berupa makanan ringan (*snack*) maupun makanan utama. Sektor kuliner menjadi salah satu bidang usaha yang memiliki prospek ekonomi yang besar bagi para pelakunya, karena fokus pada proses produksi serta penjualan makanan dan minuman. Perubahan ini mencerminkan

pergeseran dalam pola konsumsi makanan di Indonesia, di mana konsumen semakin memperhatikan kualitas dan asal bahan makanan. Salah satu aspek penting dalam memajukan gastronomi berkelanjutan di Indonesia adalah kontribusi dari masakan lokal. Masakan lokal di Indonesia menggambarkan karakteristik unik dari suatu daerah, menyajikan rasa yang khas dan berbeda dari makanan komersial yang standar (Suroto dan Hermawati, 2023).

Gastronomi meliputi berbagai pengetahuan dan elemen yang terkait dengan seni dalam kuliner atau makanan. Ini melibatkan pengetahuan yang mendalam mengenai berbagai elemen di dunia masak-memasak, termasuk teknik memasak, bahan makanan, perpaduan rasa, penyajian, dan banyak hal lainnya. Secara keseluruhan, gastronomi tidak hanya berhubungan dengan cara memasak dan rasa, tetapi juga mencakup keunikan budaya, identitas, serta sejarah yang ada di balik berbagai hidangan yang disiapkan (Utami, 2018).

Buah-buahan tropis seperti nangka muda memiliki kandungan gizi yang baik dan potensi besar untuk diolah menjadi produk makanan yang inovatif, sehat, dan berdaya saing. Nangka merupakan buah yang kaya akan berbagai manfaat. Pohon ini sangat bernilai karena fungsinya yang beragam. Keuntungannya bagi petani meliputi buah, pakan ternak, kayu, bahan makanan, obat-obatan, aroma, sayuran, dan lain-lain. Sering kali dianggap sebagai buah bagi kaum miskin (Saha et al., 2022).

Hingga saat ini nangka muda hanya digunakan oleh masyarakat dengan cara direbus, disangrai, digoreng, dan dikukus. Buah nangka belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai komoditas yang memiliki nilai tambah, meskipun buah nangka kaya akan karbohidrat, kalsium, dan fosfor yang cukup tinggi (Kusumawati et al., 2012). Padahal, nangka muda memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan melalui berbagai inovasi produk pangan. Kandungan serat yang tinggi serta teksturnya yang menyerupai daging menjadikan nangka muda sebagai alternatif bahan pangan nabati yang menjanjikan.

Dimsum adalah makanan ringan yang biasanya dibuat dengan cara dikukus, terbuat dari bahan utama tepung terigu, tepung sagu, dan bisa ditambahkan daging ayam atau ikan dengan konsistensi yang lembut (Nurhidayati et al, 2022).

Inovasi ini perlu untuk dikembangkan sebagai makanan fungsional yang mendukung pola konsumsi berbasis nabati dan berkelanjutan, dan sejalan dalam mengembangkan produk lokal yang memiliki nilai tambah. Dengan menggunakan nangka muda sebagai bahan utama untuk isian dimsum, diharapkan dapat menciptakan peluang bisnis baru dan menengah (UMKM) dalam sektor kuliner. Diharapkan dari penelitian ini dapat menciptakan produk dimsum yang inovatif dan fungsional yang berkelanjutan di masa depan.

## 2. KAJIAN TEORITIS

### Dimsum

Dimsum merupakan makanan yang berasal dari Cina tepatnya di daerah Tiongkok. Produk dimsum adalah salah satu jenis makanan yang populer di kalangan masyarakat saat ini, karena memiliki rasa yang lezat, tampilan yang menarik, variasi yang beragam, serta metode memasak yang menyehatkan, karena menggunakan teknik kukus (Basri et al., 2021). Isi dari dimsum sangat bervariasi, mulai dari bahan-bahan hewani seperti daging dan *seafood*, hingga bahan nabati seperti sereal dan sayuran. Di Indonesia, dimsum umumnya diisi dengan daging ayam, ikan, udang, serta tambahan sayur dan buah-buahan untuk memperkaya cita rasa dan nilai gizinya. Kulit dimsum adalah bagian luar dari dimsum yang digunakan untuk melapisi isian pada dimsum. Pada umumnya, pembuatan kulit dimsum menggunakan campuran bahan berupa tepung tangmien, tepung terigu, garam, dan air, yang menghasilkan tekstur lembut dan elastis setelah dikukus (Manik dan Dewita, 2020).

### Nangka Muda

Nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan salah satu jenis sayuran yang tumbuh subur di Indonesia dan umumnya dimanfaatkan dalam bentuk lauk sayur tradisional di tingkat rumah tangga. Selain sebagai bahan pangan segar, nangka muda juga berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih praktis dan

memiliki daya simpan yang lebih baik, seperti dim sum. Berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia (2018), setiap 100 gram nangka muda mengandung sekitar 57 kilokalori, 2 gram protein, 0,4 gram lemak, dan 11,3 gram karbohidrat. Pemanfaatan nangka muda sebagai bahan dasar pembuatan dimsum didasarkan pada struktur serat alamnya yang menyerupai serat daging. Dengan kadar serat sebesar 2,6–3,6%, nangka muda turut berperan dalam membentuk tekstur yang sesuai untuk produk dim sum non-daging (Goswani et al., 2016).

### Telur

Telur adalah sumber protein hewani yang sangat baik. Kadar kolesterol yang tinggi hanya terdapat pada bagian kuning telur, sementara putih telur tidak mengandung kolesterol dan aman untuk dimakan. Putih telur ayam memiliki kandungan protein yang tinggi, serta bebas dari lemak dan kolesterol. Berbeda dengan kuning telur, telur ayam kampung memiliki lebih banyak lemak tidak jenuh, baik lemak tak jenuh tunggal maupun lemak tak jenuh ganda, dibandingkan dengan telur ayam ras. (Parapuan, 2020)

## **Tepung Terigu**

Tepung terigu adalah salah satu bahan pangan yang sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia. Bahan ini bisa diolah menjadi berbagai produk, seperti mie, roti, kue, donat, dan berbagai jenis camilan. Sektor makanan yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku tumbuh dengan cepat di Indonesia, sehingga menyebabkan peningkatan impor tepung terigu setiap tahun (Aryani et al., 2018).

## **Tepung Tapioka**

Tapioka adalah pati yang berasal dari ekstra umbi ketela pohon (*Manihot utilissima Pohl*) setelah melalui proses pencucian dan pengeringan. Komponen utama dari tepung tapioka adalah karbohidrat. Karbohidrat memiliki rasa netral, tidak bisa larut dalam air dingin, namun ketika berada dalam air panas dapat mengubahnya menjadi gel yang kental. Karbohidrat memiliki peranan yang signifikan dalam menentukan tekstur makanan, di mana kombinasi butiran karbohidrat dan air jika dipanaskan akan menghasilkan gel. Tepung tapioka memiliki ciri khas yang berwarna putih bersih, sehingga banyak yang masih salah mengira tepung sagu. Teksturnya tapioka lebih halus dan terasa licin. Biasanya tepung tapioka digunakan sebagai bahan pengental pada masakan seperti sup, roti, dan aneka jenis hidangan lain (Bulkaini et al., 2020).

## **3. METODE PENELITIAN**

### **Pendekatan Penelitian**

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Metode penelitian kuantitatif merupakan suatu analisis sistematis dengan mengumpulkan data terukur untuk melakukan analisis matematika dan statistik, yang secara mendasar mengukur aspek-aspek seperti sikap, keyakinan, dan perilaku untuk menarik kesimpulan (Kittur et al., 2023). Metode penelitian pendekatan eksperimen merupakan pendekatan untuk mengevaluasi hubungan sebab dan akibat serta merupakan metode yang paling sering dipakai dalam pengembangan ilmu. Metode ini bertujuan untuk melihat efek variabel bebas atau variabel manipulasi terhadap luaran yang akan diukur (Yunitri et al., 2024).

Alasan pemilihan metode ini adalah karena penelitian ini membutuhkan pengujian secara empiris dan statistik terhadap produk dimsum hasil inovasi, sehingga dapat diketahui secara pasti pengaruh perlakuan terhadap kualitas produk dan tingkat penerimaan konsumen.

### **Obyek Penelitian**

Peneliti melakukan penelitian di rumah beralamat desa Pengin, Cangkol, Mojolaban, Sukoharjo, Jawa Tengah. Penelitian ini dilakukan di rumah karena memerlukan beberapa kali

uji coba pembuatan produk, dengan bahan dan alat yang ada di sekitar rumah sehingga dapat menghemat waktu dan biaya. Objek yang diteliti dalam penelitian ini adalah buah nangka muda yang dimanfaatkan sebagai alternatif pembuatan dimsum. Dalam penelitian ini, akan dilakukan percobaan resep dimsum agar dapat diterima oleh masyarakat, dengan penerapan kemasan yang sesuai.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi terlihat pada kesatuan secara individu, kelompok, atau objek dengan memiliki kesamaan karakteristik, komprehensif secara elemen yang memenuhi kriteria, batasan sesuai lokasi, waktu, atau karakteristik tertentu (Waruwu et al., 2025). Populasi pada penelitian ini melibatkan uji organoleptik sebanyak 30 orang. Adapun sampel merupakan bagian dari elemen yang diambil dari populasi yang menjadi fokus penelitian. Proses pengambilan sampel dilakukan agar bisa mewakili populasi, sehingga temuan penelitian dapat diterapkan secara umum. Karakteristik sampel terlihat pada representatif (menunjukkan ciri-ciri populasi), terbatas (lebih kecil daripada populasi), dan terukur untuk memenuhi kriteria tertentu (Waruwu et al., 2025). Pada uji organoleptik ini, sampel yang digunakan berjumlah 30 orang antara lain 6 panelis terlatih dari 2 dosen kuliner bapak Suraji dan bapak Salam, 1 cook dari RS Indriati Solo Baru, 1 Commis dari Makunde Resto Solo Safari dan 2 Commis dari Ayom Jawa Village Solo. Panelis semi terlatih dengan jumlah 11 dari mahasiswa dan mahasiswi STP Sahid Surakarta prodi Manajemen Kuliner. Panelis tidak terlatih dengan jumlah 13 berasal dari masyarakat umum pasar Bekonang yang berprofesi sebagai pedagang.

### **Metode Pengumpulan Data**

#### **Kuesioner**

Kuesioner dengan metode untuk mengumpulkan data dengan memberikan formulir uji organoleptik dalam bentuk lembaran kepada responden untuk diuji eksperimen. Jenis pertanyaan dalam kuesioner meliputi tertutup, terbuka dan semi terbuka. Pada formulir kuesioner, para panelis diminta untuk menilai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dengan skala penilaian yang telah ditentukan dalam formulir uji organoleptik. Panelis harus mengisi data formulir pribadi dengan benar agar data yang diterima valid.

#### **Uji Organoleptik**

Uji organoleptik merupakan metode evaluasi yang memanfaatkan indra manusia untuk menilai sejauh mana se buah produk makanan diterima. Penilaian dalam uji ini berfungsi untuk menentukan apakah suatu produk layak diterima berdasarkan karakteristik yang dirasakan oleh individu. Indra yang dilibatkan dalam uji organoleptik meliputi aroma, warna, rasa dan tekstur.

Kuesioner berfungsi sebagai pertanyaan mengenai produk pangan yang harus diisi oleh responden dan diukur menggunakan skala tertentu (Suryono et al.,2018).

### **Dokumentasi**

Dokumentasi merupakan metode yang dipakai untuk mendapatkan data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, tulisan numerik, serta gambar yang berupa laporan dan penjelasan yang bisa mendukung kajian (Sugiyono, 2007) Dalam konteks ini, peneliti akan mengumpulkan berbagai dokumen yang relevan dengan masalah yang ada dalam penelitian ini.

### **Studi Pustaka**

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dengan menganalisis teori, pendapat, serta ide-ide yang ada dalam media cetak, terutama buku-buku yang mendukung dan berkaitan dengan isu yang dibahas dalam penelitian (Sarwono, 2010). Penulis mengumpulkan dan mengevaluasi literatur dari jurnal akademis, buku, dan dokumen yang berhubungan dengan topik penelitian.

## **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

#### **Formulasi pemanfaatan dimsum nangka muda dengan perbandingan penggunaan telur serta teknik cincang kasar dan cincang halus**

Penelitian ini melalui serangkaian eksperimen dengan menjalankan beberapa perbandingan resep dalam pembuatan dimsum nangka muda. Dari resep asli kemudian dikembangkan dengan perbandingan penggunaan telur serta teknik cincang kasar dan cincang halus untuk menciptakan inovasi baru pada dimsum nangka muda. Formulasi resep asli antara lain nangka muda, tepung terigu, tepung tapioka, putih telur, kuning telur, minyak mijen, kecap asin, saus tiram, kulit dimsum, penyedap rasa, bawang merah dan putih. Selain itu dibuat resep pembanding dengan tiga variasi formulasi, yaitu: Sampel A (dimsum nangka muda dengan penggunaan putih telur dan telur, serta teknik cincang halus pada nangka muda), Sampel B (dimsum nangka muda dengan penggunaan kuning telur, serta teknik cincang halus dan cincang kasar pada nangka muda), Sampel C (dimsum nangka muda dengan penggunaan putih telur, serta teknik cincang kasar pada nangka muda). Dalam proses pengolahan, membutuhkan peralatan seperti *bwol*, *chopper*, *cutting board*, *knife*, *boilling pot*, *tray*, *food tongs*, *steaming pan*, *spatulla and fork*. Tahapan pembuatan dimulai dari pengolahan untuk menghilangkan getah pada nangka muda, Langkah pertama adalah potong dan cuci nangka muda dengan air garam kurang lebih 3 kali pencucian dengan air mengalir, agar getah yang dimiliki nangka

muda menghilang. Pastikan air garam mendidih terlebih dahulu lalu masukkan potongan nangka muda, rebus dengan waktu kurang lebih 30 menit, setelah lunak tiriskan sampai kandungan air berkurang. Selanjutnya pengolahan adonan pada dimsum nangka muda, Siapkan bahan yang sudah ditimbang seperti tepung tapioka, tepung terigu, telur, nangka muda yang sudah direbus, saus tiram, kecap asin, minyak wijen. Campur semua bahan diatas menggunakan spatulla dengan tambahan bumbu halus bawang putih dan bawang merah yang bulat atau melingkar dan padatkan dengan menggunakan alat bantuan garpu. sudah ditumis campur dengan merata. Selanjutnya siapkan kulit dimsum bentuk bulat atau melingkar dan padatkan dengan bantuan garpu. Dalam penyelesaian tahap ini dilakukan pengukusan dengan memanaskan air dan olesan minyak pada steaming pan terlebih dahulu agar tidak lengket saat dimsum di kukus. Setelah steaming pan sudah panas dan mendidih maka masukkan dimsum nangka muda dan kukus kurang lebih 15 menit dalam kondisi steaming pan tertutup. setelah kurang lebih 15 menit dimsum di kukus dan matang, kemudian sajikan.

#### **Tingkat penerimaan masyarakat dalam uji organoleptik terhadap nangka muda sebagai bahan isian inovatif pada produk dimsum.**

Hasil penelitian dari uji kesukaan akan dibuat dalam bentuk tabel tabulasi hasil uji panelis dengan uji organoleptik. Proses uji organoleptik dengan melibatkan 30 panelis yang terbagi dalam kategori panelis terlatih, panelis semi terlatih, dan panelis tidak terlatih. Panelis diminta untuk menilai produk dimsum nangka muda berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall. Rumus perhitungan persentase hasil dari pengisian kuesioner oleh 30 panelis:

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P: persentase

F: frekuensi

N: jumlah panelis

Dari tabel rata-rata panelis beserta jumlah diatas dapat disimpulkan bahwa: (1) *Score* terendah pada indikator warna terdapat pada sampel C dan *score* tertinggi terdapat pada sampel A. (2) *Score* terendah pada indikator aroma terdapat pada sampel C dan *score* tertinggi terdapat pada sampel B. (3) *Score* terendah pada indikator rasa terdapat pada sampel A dan *score* tertinggi terdapat pada sampel B. (4) *Score* terendah pada indikator tekstur terdapat pada sampel A dan *score* tertinggi terdapat pada sampel C. (5) *Score* terendah pada indikator overall terdapat pada sampel C dan *score* tertinggi terdapat pada sampel B.

#### **Karakteristik nangka muda sebagai bahan isian inovatif pada produk dimsum**

Karakteristik yang didapatkan pada produk dimsum nangka muda adalah nangka muda memiliki tekstur buah yang mirip dengan serat-serat daging. Sehingga menghasilkan tekstur pada dimsum nangka muda yang kenyal. Pada penelitian ini, untuk sampel A (penggunaan 50% putih telur dan 50% kuning telur, serta teknik cincang halus pada nangka muda) teksturnya lembut dan kenyal, dengan distribusi serat yang merata menghasilkan isian dimsum yang halus. Untuk sampel B (100% penggunaan kuning telur, serta teknik cincang halus dan cincang kasar pada nangka muda) teksturnya tampak lebih padat dan berserat, dengan kombinasi potongan kasar yang memberikan rasa kenyal serta potongan halus yang mempertahankan kelembutan isian, sehingga menghasilkan tekstur yang kaya dan kompleks dalam produk dimsum. Untuk sampel C (100% penggunaan putih telur, serta teknik cincang kasar pada nangka muda) tingkat kekenyalan yang cukup tinggi akibat protein dalam putih telur berperan sebagai bahan yang melekat, namun tetap terasa ringan dan tidak padat berlebihan.

### **Pembahasan**

Hasil panelis berdasarkan tingkat kesukaan pada *overall* dengan indikator warna, aroma, rasa, *tekstur* diatas dapat disimpulkan, pada sampel A, skor 6 dan 5 mencapai persentase tertinggi masing-masing 47% dan 37%, diikuti skor 7 dan 2 sebesar 7% serta skor 4 sebesar 3%, sedangkan skor 1 dan 3 tidak dipilih. Dengan demikian, panelis lebih menyukai keseluruhan sampel A pada skor 5 dan 6. Pada sampel B, skor 6 menjadi pilihan utama dengan persentase 53%, disusul skor 5 sebesar 23%, skor 7 sebesar 13%, dan skor 4 sebesar 10%, sementara skor 1, 2, dan 3 tidak dipilih. Panelis cenderung lebih menyukai keseluruhan sampel B pada skor 5 dan 6. Pada sampel C, skor 5 paling banyak dipilih dengan persentase 43%, diikuti skor 6 sebesar 27%, skor 7 sebesar 17%, dan skor 3 sebesar 13%, sedangkan skor 1, 2, dan 4 tidak terpilih. Panelis lebih menyukai keseluruhan sampel C terutama pada skor 5 dan 6.

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Penelitian pembuatan dimsum nangka muda diformulasikan menggunakan bahan utama nangka muda, telur, tepung tapioka, dan tepung terigu, dengan perbandingan telur dan teknik cincang kasar serta cincang halus pada nangka muda. Uji organoleptik menunjukkan sampel B paling disukai dengan nilai keseluruhan tertinggi 90%, sedangkan sampel C paling rendah. Produk memiliki warna putih kecoklatan, aroma khas nangka muda muda, dan tekstur kenyal menyerupai serat daging, menandakan nangka muda sebagai bahan baku dimsum berkualitas yang diterima secara sensoris.



## Saran

Berdasarkan hasil dan kesimpulan penelitian yang telah dilakukan penulis, maka penulis dapat memberikan saran untuk peneliti selanjutnya. Pada aspek pengembangan rasa disarankan dimsum nangka muda perlu melakukan tambahan komposisi dari kaldu yang berasal dari tulang dan rempah untuk meningkatkan cita rasa agar lebih gurih dan lezat. Untuk memperbaiki warna, pada adonan nangka muda memerlukan teknik metode pengolahan seperti merebus dengan penambahan bahan seperti garam, soda kue yang bisa menjaga warna asli nangka muda supaya produk tetap tampak segar dan menggoda selera, sehingga dapat meningkatkan daya tarik visual serta penerimaan konsumen terhadap produk. Perbaiki tekstur adonan dimsum nangka muda perlu pastikan bahwa jumlah isian nangka muda pada dimsum sesuai, agar tekstur dimsum tidak menjadi lembek dan kulitnya tetap mudah untuk dibungkus.

## DAFTAR REFERENSI

- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap kondisi mutu tepung terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), 45–50.
- Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. (2021). Pengolahan dimsum cumi (*Loligo sp.*) dengan penggunaan konsentrasi kecap asin yang berbeda. *Jurnal Aurelia*, 2(2), 111–115.
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas sosis daging ayam dengan tambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI)*, 6(1), 10–15.
- Goswami, C., & Chakrabati, R. (2016). Nangka (*Artocarpus heterofilus*). Dalam *Komposisi nutrisi kultivar buah* (hlm. 317–335).
- Kittur, J. (2023). Melakukan penelitian kuantitatif: Proses langkah demi langkah. *Jurnal Transformasi Pendidikan Teknik*, 36(4), 100–112.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. A. (2012). Pengaruh perlakuan pendahuluan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Manik, A., & Dewita. (2020). Studi penerimaan konsumen terhadap dim sum ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang difortifikasi dengan alga hijau biru (*Spirulina*). *Jurnal Universitas Riau*.
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlina, C. E., & Naqli, F. K. (2022). Pengembangan produk dimsum berbahan dasar ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 98–109.

- Parapuan. (2020). Perbedaan ayam kampung dan ayam negeri. *Makanan*.
- Saha, S., Sarker, M., Haque, A. R., Nayeem, T. A., & Maukeeb, A. R. M. (2022). Ulasan buah tropis: Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Kemajuan Penelitian Asia*, 5, 298–307.
- Sarwono, J. (2010). *Pintar menulis karya ilmiah: Kunci sukses dalam menulis ilmiah*. Andi Mengimbangi.
- Sugiyono. (2007). *Metode penelitian bisnis*. Alfabeta.
- Suroto, A. (2023). Peran kuliner lokal dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Rekreasi, Akomodasi, Merchandise, Aksesibilitas*, 4(1), 55–67.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2).
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CakupanAge: Jurnal Komunikasi Strategis*, 8(2), 36–44.
- Waruwu, M., Puat, S. N., Utami, P. R., Yanti, E., & Rusydiana, M. (2025). Metode penelitian kuantitatif: Konsep, jenis, tahapan dan kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 917–932.
- Yunitri, N., Janitra, F. E., Kustanti, C. Y., Aini, N., Octary, T., Fajarini, M., & Sofiani, Y. (2024). Metode penelitian eksperimental. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 67–79.