



PENGARUH PENAMBAHAN *PURE* SUKUN (*Artocarpus Communis*) DALAM PEMBUATAN SATE LILIT TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Syarafina Farhani¹, Sachriani² dan Mariani³

Universitas Negeri Jakarta, Indonesia

syarafinafarhani@gmail.com¹, sachrianisachrom@gmail.com² dan mariani.ikk@gmail.com³

Diterima:

**25 Agustus
2021**

Direvisi:

**26 Agustus
2021**

Disetujui:

**14 September
2021**

Abstrak

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan ragam bahan pangan seperti protein hewani, nabati, bumbu dan seni memasak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efek menambahkan *Puree* Sukun (*Artocarpus Communis*) pada pembuatan Sate Lilit untuk penerimaan konsumen. Penelitian dilanjutkan dengan pembuatan Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun sebanyak 10%, 25% dan 40%. Hasil tes edonis menunjukkan bahwa Sate Lilit dengan penambahan *Puree* Sukun lebih disukai untuk aspek warna 40% dengan rata-rata 4,4 termasuk skala sejenisnya. Rasa yang cenderung pedas adalah penambahan *Puree* Sukun 40% dengan nilai 4,3 dalam bentuk 4,3%. Aspek penyedlusan rasa sukun dengan penggunaan persentase yang paling disukai sebesar 25% dengan rata-rata 4,2 termasuk dalam kategori *likes*. Aspek aroma yang paling disukai adalah penambahan *Puree* Sukun 40% dengan nilai 4,30 dalam kategori suka. Aspek tekstur yang paling disukai adalah penambahan sukun murni 40% dengan nilai 4,40 dalam kategori suka. Berdasarkan hasil penerimaan konsumen dengan tes *Friedman* tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan dalam aspek warna, rasa, aroma dan tekstur, tetapi ada perbedaan yang signifikan dalam aspek rasa pedas. Hasil ini diikuti oleh tes *Tuckey* dengan $\alpha = 0,05$ menunjukkan bahwa ada perbedaan signifikan menambahkan *Puree* Sukun (*Artocarpus Communis*) sebesar 10%, 25% dan 40%, dengan kecenderungan ingin menambahkan *Puree* Sukun (*Artocarpus Communis*) sebesar 40%.

Kata kunci : Sate Lilit, Sukun Murni, Penerimaan Konsumen

Abstract

Indonesia is a country that has the richness of various foodstuffs such as animal protein, vegetable, spices and the art of cooking. This research aims to find out the effect of adding *Puree* Sukun (*Artocarpus Communis*) on the manufacture of Satay Lilit for consumer acceptance. Research continued with the creation of Satay Lilit addition of *Puree* Breadfruit as much as 10%, 25% and 40%. The results of the edonis test showed that Satay Lilit with the addition of *Puree* Sukun is preferred for the color aspect of 40% with an average of 4.4 including similar scales. The taste that tends to be spicy is the addition of *Puree* Breadfruit 40% with a value of 4.3 in the form of 4.3%. The aspect of breadfruit flavor dilution with the most preferred percentage usage of 25% with an average of 4.2 falls into the category of likes. The most preferred aspect of the aroma is the addition of 40% *Puree* Breadfruit with a value of 4.30 in the like category. The most preferred aspect of texture is the addition of 40% pure breadfruit with a value of 4.40 in the like category. Based on the results of consumer acceptance with the Test Friedman did not show significant differences in aspects of color, taste, aroma and texture, but there were significant differences in aspects of spicy flavors. These results followed by tuckey tests with $\alpha = 0.05$ showed that there was a significant difference in adding *Puree* Sukun (*Artocarpus Communis*) by 10%, 25% and 40%, with a tendency to add *Puree* Sukun (*Artocarpus Communis*) by 40%.

Keywords : Sate Lilit, Pure Breadfruit, Consumer's Acceptance

PENDAHULUAN

Banyaknya jenis makanan yang tersedia didukung oleh adanya kekayaan alam yang terdapat di setiap daerah seluruh nusantara (Sulistiyani & Rahayuningsih, 2014). Ragam jenis makanan tersebut mencerminkan bagaimana tiap-tiap masyarakat yang tinggal di daerah dapat memanfaatkan bahan-bahan yang terdapat di lingkungannya untuk dikonsumsi sehari-hari. Dijumpainya jenis bahan-bahan serta bumbu yang khas menjadi identitas kelompok masyarakat yang tinggal di daerah tersebut seperti rendang bagi masyarakat Minang, kari bagi masyarakat Aceh, Pempek bagi masyarakat Palembang, rujak cingur bagi masyarakat Surabaya, serta Sate Lilit bagi masyarakat Bali (Garjito, 2013).

Sate Lilit merupakan salah satu makanan khas Bali yang sangat populer di kalangan wisatawan domestik maupun asing (Pratista et al., 2021). Sate Lilit terbuat dari daging hewani yang sudah dihaluskan lalu ditambahkan garam serta campuran bumbu seperti bawang merah (Sanaji, 2013), bawang putih, ketumbar, jahe, kunyit, lengkuas, daun salam dan daun jeruk yang disebut dengan bumbu basa genap (komplit) dan menggunakan pelepah kelapa yang dipotong agak besar yang digunakan sebagai tusuk satunya (Agung, 2013). Dulu, Sate Lilit hanya dibuat dari daging babi. Hal ini karena mayoritas penduduk Pulau Bali memeluk agama Hindu (Suadnyana & Gunawijaya, 2020). Namun, kini Sate Lilit bisa dibuat dari berbagai macam daging seperti daging sapi, ayam dan ikan atau bahkan kura-kura yang dicincang (Sembiring & Sulistyawati, 2019). Hal ini terjadi untuk memenuhi permintaan wisatawan yang tidak bisa makan daging babi (Hotabilatdur & Supriana, 2013) dan sehingga dalam penelitian ini menggunakan bahan utamanya dari daging ikan.

Sate lilit juga dikembangkan dengan bahan pangan nabati salah satu contohnya yaitu dengan kacang merah. Menurut (Rofi'ah, 2019), pada penelitian dengan judul "Pengembangan Salilit Readbeans: Sate Lilit Dari Kacang Merah", varian yang digunakan adalah kacang merah, formulasi terbaik yaitu dengan menggunakan persentase 60% yang menghasilkan tekstur kenyal, beraroma rempah, memiliki rasa yang gurih. Dari hasil penelitian tersebut sate lilit dapat dimodifikasi dengan menggunakan bahan pangan lokal lainnya, adanya pemanfaatan bahan lokal akan menambah inovasi pada sate lilit dan semakin banyak diminati oleh masyarakat.

Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) adalah salah satu bahan pangan lokal, yang banyak ditemukan di Indonesia. Sukun mengandung karbohidrat, vitamin B1, B2, Vitamin C serta mineral (kalsium, fosfor, dan zat besi). Buah sukun mengandung lemak dan protein yang rendah dibanding dengan tepung terigu (Indonesia, 2013). Sukun merupakan sumber karbohidrat yang potensial karena memiliki kalori yang rendah dibanding dengan beras (Rukmana, 2014). Masyarakat Indonesia biasanya mengolah buah sukun menjadi makanan ringan seperti kripik sukun, kroket sukun, getuk sukun dan lain-lain. Seperti yang dilakukan oleh (N. M. Putri, 2018) yaitu penelitian tentang Sukun dapat diolah berbagai macam makanan salah satunya *black burger buns* dengan penambahan *Puree* Sukun, bahan tersebut dijadikan sebagai bentuk memanfaatkan bahan pangan lokal Hal ini dapat disimpulkan bahwa dengan penggunaan sukun dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam jenis olahan makanan lainnya.

Berdasarkan kandungan gizi yang terdapat pada buah sukun dan penelitian yang sudah ada sebelumnya (Nugraeni, 2017), peneliti tertarik untuk mengembangkan variasi olahan produk lainnya dari buah sukun, yaitu dengan mengolahnya sebagai lauk makanan. Buah sukun diolah menjadi *Puree* Sukun yang dikombinasikan dengan Sate Lilit (M. K. E. Putri & Lutfiati, 2014). Sehingga tidak hanya melakukan inovasi pada pengolahan buah Sukun, tetapi juga inovasi dan variasi rasa pada Sate Lilit (Irawati &

Yulianti, 2019). Sate Lilit dibuat dari bahan dasar ikan, dimana ikan mengandung protein dan lemak yang tinggi namun rendah karbohidrat. Sedangkan *Puree* Sukun mengandung karbohidrat yang tinggi namun rendah protein. Sehingga dapat menjadi kombinasi makanan dengan kandungan gizi yang lebih baik lagi, yang mengandung protein hewani dan juga nabati. Pengolahan sate lilit dengan penambahan *Puree* Sukun diharapkan dapat menghasilkan rasa, tekstur, warna dan aroma yang dapat diterima oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan presentase *Puree* Sukun pada pembuatan sate lilit terhadap daya terima konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen, dimana bersifat menguji pengaruh satu atau lebih suatu variabel terhadap variabel lain. Penelitian eksperimen merupakan penelitian kasual (sebab/akibat) yang pembuktiannya diperoleh melalui perbandingan antara kelompok eksperimen dengan kelompok kontrol. Penelitian termasuk ke dalam penelitian kuantitatif. Ekperimen merupakan salah satu cara untuk mengkaji sesuatu dengan bervariasi beberapa kondisi sehingga dapat mengobservasi efeknya.

Penelitian ini juga dilakukan uji organoleptik agar dapat diketahui pengaruh persentase sate lilit penambahan *Puree* Sukun yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan tiga persentase berbeda. Variabel penelitian diartikan sebagai segala sesuatu yang akan menjadi objek penelitian yang memiliki ciri atau karakteristik, selain itu variabel penelitian dinyatakan sebagai faktor-faktor yang berperan dalam peristiwa atau gejala yang akan diteliti. Penilaian ini melibatkan dua variabel yang akan diteliti, yaitu variabel bebas dan variabel terikat. Variabel dalam penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu :

1. Variabel bebas yaitu penambahan *Puree* Sukun pada pembuatan sate lilit dengan persentase 10%, 25 %, 40 %
2. Variabel Terikat (*Dependent Variable*) yaitu daya terima konsumen terhadap sate lilit dengan menggunakan tambahan *Puree* Sukun yang meliputi aspek warna, tekstur, rasa dan aroma.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data yang diperoleh pada penelitian ini terdiri dari data, yaitu data uji validitas Sate Lilit yang diberikan oleh tiga orang dosen ahli dari Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Adapun hasil penilaian daya terima konsumen sate lilit penambahan *Puree* Sukun dengan persentase 10%, 25% dan 40 % diperoleh dari hasil penilaian 30 orang penelis tidak terlatih.

Hasil Deskripsi Uji Validitas Sate Lilit *Puree* Sukun

Uji validitas dilakukan kepada 3 dosen ahli terhadap pengaruh penambahan *Puree* Sukun dalam pembuatan Sate Lilit dengan persentase 10 %, 25% dan 40%. Aspek yang dinilai pada uji validitas meliputi aspek warna, rasa, aroma serta tekstur yang dapat dilihat pada tabel berikut ini:

1. Deskripsi Hasil Uji Validasi Aspek Warna Sate Lilit Penambahan *Puree* Sukun

Tabel 1. Hasil Uji Validasi Aspek Warna Sate Lilit

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Warna	Coklat	1	0	0	0	0	0	0
	Kuning Coklat	5	1	33	1	33	3	100
	Kuning	4	1	33	2	67	0	0
	Kuning Muda	3	1	33	0	0	0	0
	Krem	2	0	0	0	0	0	0
	Jumlah			3	100	3	100	3
	Mean		4.0		4.3		5.0	

Ket :

n = Jumlah panelis, % = Jumlah panelis dalam persen



Gambar 1. Grafik Hasil Uji Validasi Aspek Warna

2. Deskripsi Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Cenderung Pedas Sate Lilit Penambahan *Puree* Sukun

Tabel 2. Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Cenderung Pedas Sate Lilit

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Rasa Cenderung Pedas	Sangat Pedas	5	1	33	0	0	0	0
	Pedas	4	2	67	3	100	0	0
	Agak Pedas	3	0	0	0	0	3	100
	Tidak Pedas	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Pedas	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah			3	100	3	100	3
	Mean		4.3		4.0		3.0	

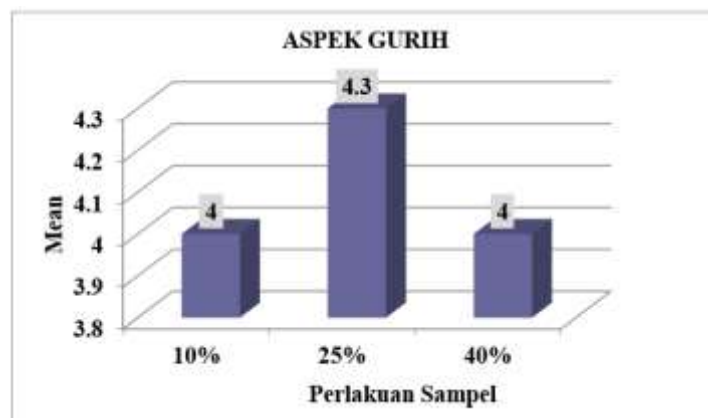


Gambar 2. Grafik Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Cendrung Pedas

3. Deskripsi Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih Sate Lilit Penambahan *Puree* Sukun

Tabel 3. Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih Sate Lilit

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Rasa Gurih	Sangat Gurih	5	1	33	1	33	1	33
	Gurih	4	1	33	2	67	1	33
	Agak Gurih	3	1	33	0	0	1	33
	Tidak Gurih	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Gurih	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah			3	100	3	100	3
Mean			4.0		4.3		4.0	



Gambar 3. Grafik Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih

4. Deskripsi Hasil Uji Validasi Aspek Rasa *Puree* Sukun Sate Lilit Penambahan *Puree* Sukun

Tabel 4. Hasil Uji Validasi Aspek Rasa *Puree* Sukun Sate Lilit

Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
		10%		25%		40%	
		n	%	n	%	n	%
<i>Puree</i> Sukun Sangat Kuat	5	0	0	0	0	1	33
Rasa <i>Puree</i> Sukun Kuat	4	0	0	0	0	1	33
Rasa <i>Puree</i> Sukun Agak Kuat	3	1	33	2	67	1	33
Rasa <i>Puree</i> Sukun Tidak Kuat	2	2	67	1	33	0	0
Rasa <i>Puree</i> Sukun Sangat Tidak Kuat	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		3	100	3	100	3	100
Mean		2.3		2.7		4.0	

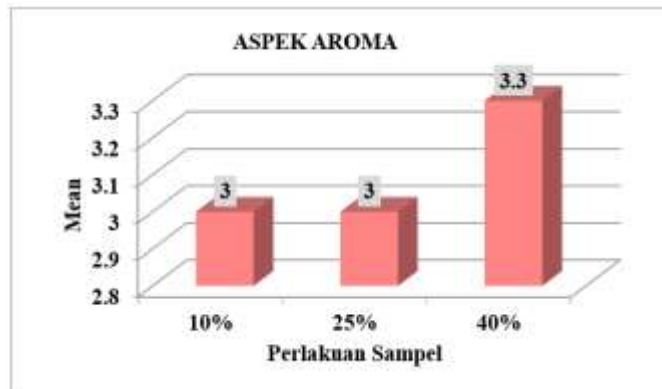


Gambar 4. Grafik Hasil Uji Validasi Aspek Rasa *Puree* Sukun

5. Deskripsi Hasil Uji Validasi Aspek Aroma *Puree* Sukun Sate Lilit Penambahan *Puree* Sukun

Tabel 5. Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Sate Lilit

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Aroma <i>Puree</i> Sukun	Aroma <i>Puree</i> Sukun Sangat Kuat	5	0	0	0	0	0	0
	Aroma <i>Puree</i> Sukun Kuat	4	0	0	0	0	1	33
	Aroma <i>Puree</i> Sukun Agak Kuat	3	3	100	3	100	2	67
	Aroma <i>Puree</i> Sukun Tidak Kuat	2	0	0	0	0	0	0
	Aroma <i>Puree</i> Sukun Sangat Tidak Kuat	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		3	100	3	100	3	100
Mean		3.0		3.0		3.3		

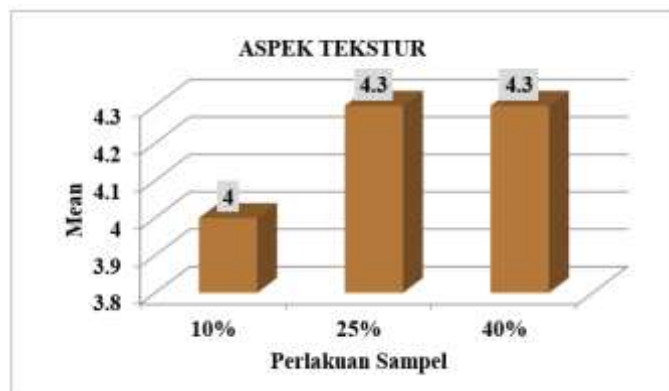


Gambar 5. Grafik Hasil Uji Validasi Aspek Aroma

6. Deskripsi Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur *Puree* Sukun Sate Lilit Penambahan *Puree* Sukun

Tabel 6. Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Sate Lilit

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Tekstur	Sangat Lembut	5	0	0	1	33	1	33
	Lembut	4	3	100	2	67	2	67
	Agak Lembut	3	0	0	0	0	0	0
	Tidak Lembut	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Lembut	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		3	100	3	100	3	100
	Mean		4.0		4.3		4.3	



Gambar 6. Grafik Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur

7. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Sate Lilit *Puree* Sukun

Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih terhadap pengaruh penambahan *Puree* Sukun pada pembuatan Sate Lilit dengan persentase 10 %, 25%, dan 40%. Aspek yang dinilai pada uji daya terima konsumen meliputi aspek sangat suka dengan skala nilai 5 (lima), suka dengan skala nilai 4 (empat), agak suka dengan skala nilai 3 (tiga), tidak suka dengan skala nilai 2 (dua) dan sangat tidak suka dengan skala nilai 1 (satu). Adapun aspek penilaian dapat dilihat pada tabel berikut ini

1. Penilaian Aspek Warna Sate Lilit *Puree* Sukun

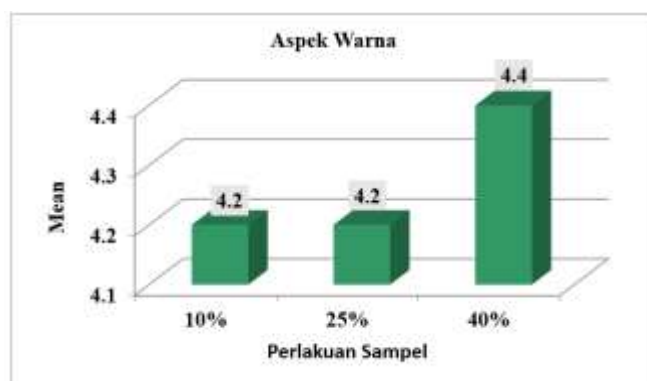
Tabel 7. Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Sate Lilit

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			N	%	n	%	n	%
Warna	Sangat Suka	5	11	37	10	33	12	40
	Suka	4	15	50	18	60	17	57
	Agak Suka	3	4	13	2	7	1	3
	Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		30	100	30	100	30	100
	Mean		4.2		4.3		4.4	
	Modus		4		4		4	

Ket :

n = Jumlah panelis

% = Jumlah panelis dalam persen



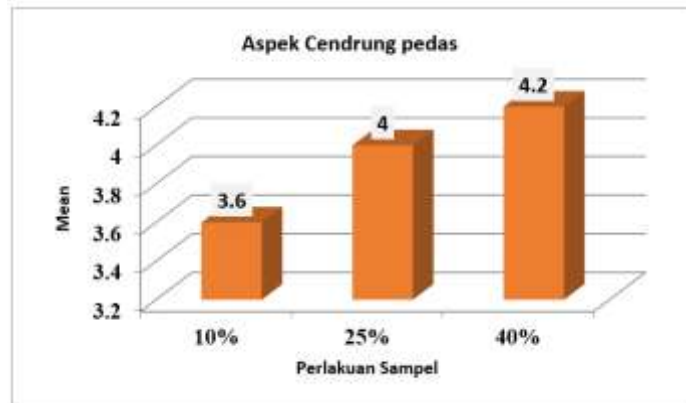
Gambar 7. Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna

2. Penilaian Aspek Rasa Cendrung Pedas Sate Lilit *Puree* Sukun

Tabel 8. Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Cendrung Pedas

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Rasa Cendrung	Sangat Suka	5	2	7	5	17	12	40
	Suka	4	15	50	19	63	12	40

Pedas	Agak Suka	3	13	43	6	20	6	20
	Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		30	100	30	100	30	100
	Mean		3.6	4.0		4.2		
	Modus		4	4		4		

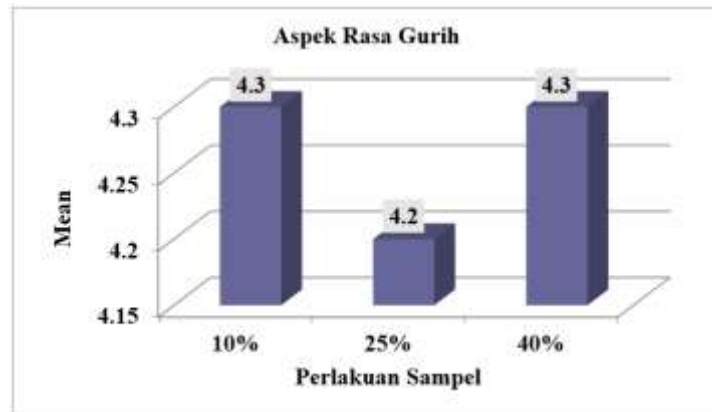


Gambar 8. Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Cendrung Pedas

3. Penilaian Aspek Rasa Gurih Sate Lilit *Puree* Sukun

Tabel 9. Hasil Uji Daya Terima Aspek Gurih

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Rasa Gurih	Sangat Suka	5	10	33	8	27	12	40
	Suka	4	18	60	19	63	14	47
	Agak Suka	3	2	7	3	10	4	13
	Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		30	100	30	100	30	100
	Mean		4.3		4.2		4.3	
	Modus		4		4		4	



Gambar 9. Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Gurih

4. Penilaian Aspek Rasa *Puree* Sukun Sate Lilit

Tabel 10. Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa *Puree* Sukun

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Rasa <i>Puree</i> Sukun	Sangat Suka	5	7	23	8	27	10	33
	Suka	4	20	67	19	63	14	47
	Agak Suka	3	3	10	3	10	6	20
	Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah			30	100	30	100	30
Mean			4.1		4.2		4.1	
Modus			4		4		4	

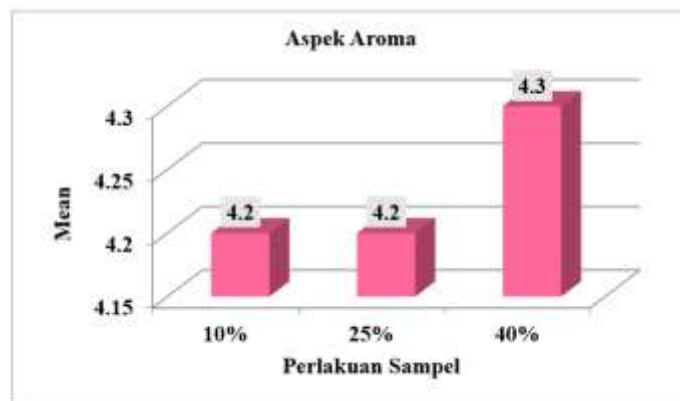


Gambar 10. Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa *Puree* Sukun

5. Penilaian Aspek Aroma Sate Lilit *Puree* Sukun

Tabel 11. Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Aroma	Sangat Suka	5	8	27	8	27	10	33
	Suka	4	20	67	20	67	18	60
	Agak Suka	3	2	7	2	7	2	7
	Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah			30	100	30	100	30
	Mean		4.2		4.2		4.3	
	Modus		4		4		4	

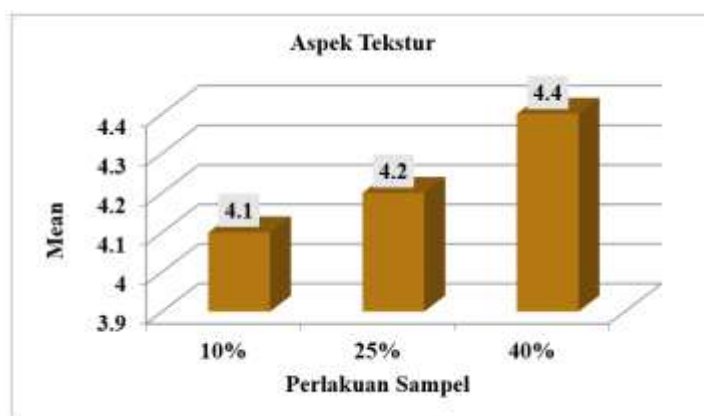


Gambar 11. Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma

6. Penilaian Aspek Tekstur Sate Lilit *Puree* Sukun

Tabel 12. Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Sate Lilit dengan Penambahan <i>Puree</i> Sukun					
			10%		25%		40%	
			n	%	n	%	n	%
Tekstur	Sangat Suka	5	8	27	8	27	13	43
	Suka	4	18	60	21	70	16	53
	Agak Suka	3	4	13	1	3	1	3
	Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
	Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah			30	100	30	100	30
	Mean		4.1		4.2		4.4	
	Modus		4		4		4	



Gambar 12. Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun dengan persentase 10%, 25% dan 40%, telah diperoleh data deskriptif yang berasal dari uji daya terima konsumen yang telah memenuhi standar kualitas dari Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun, meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian yang telah dilakukan kepada ketiga perlakuan Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun menunjukkan bahwa perlakuan yang paling disukai masyarakat pada aspek warna adalah Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun 40% yang berada pada kategori suka dengan memperoleh nilai rata-rata 4,4. Tingkat kesukaan pada aspek rasa cenderung pedas adalah Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun sebanyak 40% yang berada pada kategori suka dengan nilai rata-rata 4,2. Tingkat kesukaan panelis tertinggi pada aspek rasa gurih 10% dan 40% adalah Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun yang berada pada kategori suka dengan nilai rata-rata 4,3. Tingkat kesukaan panelis pada aspek rasa *Puree* Sukun Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun sebanyak 25% yang berada pada kategori suka dengan nilai rata-rata 4,2. Tingkat kesukaan panelis pada aspek aroma Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun sebanyak 40% yang berada pada kategori suka dengan nilai rata-rata 4,3. Tingkat kesukaan panelis pada aspek tekstur Sate Lilit penambahan *Puree* Sukun sebanyak 40% yang berada pada kategori suka dengan nilai rata-rata 4,4. Uji hipotesis *Friedman* yang dilakukan untuk menentukan persentase penambahan *Puree* Sukun yaitu 10%, 25% dan 40% pada Sate Lilit, membuktikan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan pada daya terima konsumen untuk aspek warna, aroma dan tekstur. Bermakna bahwa tidak ada pengaruh nyata dari penambahan *Puree* Sukun yang berbeda terhadap aspek warna, rasa gurih, rasa *Puree* Sukun, aroma dan tekstur Sate Lilit. Namun, terdapat perbedaan signifikan pada aspek rasa cenderung pedas. Hasil ini dilanjutkan dengan uji *Tuckey* dengan $\alpha=0,05$ menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada penambahan 10%, 25% dan 40% dengan kecenderungan rasa suka pada penambahan *Puree* Sukun sebanyak 40%. Maka dari itu pada penelitian ini, dipilih perlakuan yang direkomendasikan adalah penambahan *Puree* Sukun sebanyak 40%.

BIBLIOGRAFI

- Agung, N. M. (2013). *Pawon Bali*. Gramedia Pustaka Utama.
Garjito, M. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
Hotabilatdur, W. L., & Supriana, S. (2013). Beberapa Faktor yang Mempengaruhi

- Permintaan Daging Kuda (Kasus: Kecamatan Doloksanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan). *Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics*, 2(4), 15042.
- Indonesia, P. A. G. (2013). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo.
- Irawati, A., & Yulianti, S. (2019). Peningkatan Produktivitas Ibu-Ibu PKK melalui Pengolahan Buah Sukun. *Prosiding Seminar Nasional Darmajaya*, 1, 29–34.
- Nugraeni, S. (2017). *Perbedaan Penilaian Responden Terhadap Hasil Olahan Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Sukun*. STP AMPTA Yogyakarta.
- Pratista, D. E., Harini, S., & Dipokusumo, G. P. H. (2021). Upaya Kemenparekraf Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Mancanegara Melalui Kegiatan Gastro Tourism 2019 di Bali. *Solidaritas*, 4(1).
- Putri, M. K. E., & Lutfiati, D. (2014). Penambahan puree sukun (*Artocarpus altilis* F) pada pembuatan es krim ditinjau dari sifat fisik dan kandungan gizi. *E-Journal Boga*, 3(1), 308–315.
- Putri, N. M. (2018). *Pengaruh Penambahan Puree Sukun (Artocarpus Communis) Pada Pembuatan Black Burger Buns Terhadap Daya Terima Konsumen*.
- Rofi'ah, N. U. (2019). *Pengembangan Salilit Redbeans: Sate Lilit Dari Kacang Merah*. 5–24.
- Rukmana, R. (2014). *Untung Berlipat Dari Budi Daya Sukun Tanaman Multi Manfaat*.
- Sanaji, M. (2013). *Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Bali*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sembiring, E., & Sulistyawati, A. (2019). Sate Lilit Lindung Dan Sate Kakul Kuliner Tradisional Langka Di Bali. *Journey (Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management)*, 1(1), 1–21.
- Suadnyana, I. B. P. E., & Gunawijaya, I. W. T. (2020). Akibat Hukum Terhadap Hak Masyarakat Adat dalam Peralihan Agama di Desa Adat Dalung. *Pariksa*, 3(1).
- Sulistiyani, T. H., & Rahayuningsih, M. (2014). Keanekaragaman Jenis Kupu-Kupu (Lepidoptera: Rhopalocera) Di Cagar Alam Ulolanang Kecubung Kabupaten Batang. *Life Science*, 3(1).



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License