

Pemanfaatan Sukun Dalam Pembuatan Panna Cotta Sebagai Alternatif Dessert Berbahan Lokal

1st Fatimah Suha Yade Ramadhani

D3 Perhotelan

Ilmu Terapan

Universitas Telkom

Bandung, Indonesia

suhayade@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Vany Octaviany

D3 Perhotelan

Ilmu Terapan

Universitas Telkom

Bandung, Indonesia

vanyoctaviany@telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan salah satu bahan pangan lokal Indonesia yang kaya karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral, namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional. Padahal, tren kuliner saat ini menunjukkan peningkatan minat konsumen terhadap makanan yang sehat, unik, serta berbasis bahan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi Dessert modern berupa panna cotta berbahan dasar sukun sebagai alternatif pengganti heavy cream. Metode penelitian yang digunakan adalah inovasi produk dengan tahapan analisis resep, pembuatan, serta uji organoleptik dan hedonik. Panelis penelitian terdiri dari 30 orang yang mewakili akademisi, praktisi, dan konsumen. Hasil pengujian menunjukkan bahwa penggunaan sukun memberikan tekstur lembut, rasa netral yang mudah dipadukan, serta cita rasa yang dapat diterima oleh panelis. Selain itu, panna cotta berbahan sukun dinilai lebih sehat karena mengandung lebih sedikit lemak, namun tetap memiliki kualitas yang sesuai standar Dessert modern. Hasil uji penerimaan menunjukkan bahwa mayoritas responden menyatakan sukahingga sangat suka terhadap panna cotta sukun. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya variasi produk kuliner lokal, memberikan nilai tambah bagi buah sukun, serta menjadi inspirasi bagi industri kuliner dan perhotelan dalam menghadirkan menu inovatif berbahan lokal.

Kata kunci— sukun, panna cotta, Dessert lokal, inovasi kuliner, organoleptik

I. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah hasil pertanian lokal yang beragam, termasuk buah sukun (*Artocarpus altilis*). Sukun merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dapat hidup hingga sekitar 15 tahun. Tanaman ini memiliki manfaat ganda, baik dari kayunya maupun buahnya. Buah sukun berbentuk bulat dengan diameter sekitar 10–20 cm, berwarna hijau di luar dengan daging buah putih di dalamnya. Hingga kini, sukun umumnya dikonsumsi dengan cara direbus atau digoreng dan disajikan sebagai camilan atau makanan ringan (Nataliningsih, Suseno, & Edang, 2023), sukun memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, serat pangan, serta vitamin dan mineral yang berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi bahan baku pangan alternatif.

Di sisi lain, industri kuliner di Indonesia juga tengah berkembang pesat, khususnya di sektor *Dessert artisan* dan hotel-hotel berbintang yang terus mencari inovasi menu untuk menarik konsumen. Dalam dunia perhotelan, inovasi menu menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan daya saing bisnis. Inovasi dapat dipahami sebagai suatu ide, gagasan praktis, metode, cara, atau hasil karya manusia yang dianggap baru dan memberikan nilai tambah bagi individu maupun kelompok yang menggunakannya. (Maria, 2023) Berdasarkan fenomena tersebut, pemanfaatan sukun dalam pembuatan *panna cotta* sebagai alternatif *Dessert* berbahan lokal menjadi sangat penting dan relevan.

Namun, pemanfaatan sukun di Indonesia masih tergolong rendah dan cenderung terbatas pada olahan tradisional seperti sukun goreng, keripik sukun, atau hanya dikonsumsi secara langsung setelah direbus. Potensi besar ini belum dimanfaatkan secara optimal, terutama dalam inovasi produk makanan modern seperti *Dessert*. *Dessert* adalah hidangan penutup yang umumnya bercita rasa manis dan dibuat dari adonan dengan komposisi utama seperti telur atau susu, meskipun ada juga yang dibuat tanpa menggunakan tepung terigu. Proses pembuatannya biasanya melibatkan teknik pengocokan hingga adonan mengembang dan kaku. Hasil akhirnya memiliki tekstur lembut sehingga sangat sesuai disajikan sebagai pelengkap atau penutup dalam sebuah jamuan. (Yuliantoro, Juliana, Tanakotta, Tanuwihardja, & Susanto, 2023) Tren kuliner masa kini menunjukkan adanya pergeseran perilaku konsumen, yang kini lebih memilih produk makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat, unik, dan menggunakan bahan-bahan lokal. Data dari Global Data's 2023 Consumer Survey (2023) menunjukkan bahwa sebanyak 68% konsumen global mencari produk berbahan alami dan lokal, serta mendukung tren keberlanjutan (*sustainability*) dalam konsumsi makanan. Hal ini membuka peluang besar untuk menghadirkan inovasi produk *Dessert* berbahan lokal, yang mengutamakan nilai gizi sekaligus mempromosikan kearifan lokal Indonesia.

Panna cotta merupakan puding khas Italia yang memiliki cita rasa lebih kaya dibandingkan dengan puding pada umumnya. Keunikan dari *panna cotta* terletak pada proses pengentalannya, yang tidak menggunakan pati atau telur, melainkan memanfaatkan gelatin sebagai bahan

utamanya. (Larasati & Issutarti) Popularitas *panna cotta* di Indonesia cukup tinggi, terutama di kalangan pecinta *Dessert* dan sektor perhotelan. Akan tetapi, *panna cotta* yang beredar di pasaran umumnya masih menggunakan bahan impor seperti *heavy cream* dan *flavoring* buatan. Dalam konteks ini, mengintegrasikan sukun sebagai bahan utama dalam pembuatan *panna cotta* menjadi salah satu bentuk inovasi produk kuliner yang relevan dengan kebutuhan pasar saat ini. Selain itu, penggunaan bahan lokal seperti sukun dalam kreasi *Dessert* dapat meningkatkan nilai tambah produk, mendukung perekonomian lokal, dan memperkuat identitas kuliner Indonesia.

Pemilihan sukun dalam inovasi pembuatan *panna cotta* didasarkan pada karakteristik sukun yang memiliki tekstur lembut setelah dimasak, rasa netral yang mudah dipadukan dengan berbagai bahan lain, serta kandungan gizi yang tinggi. Dengan kandungan gizi yang tinggi, sukun memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan alternatif. Dari satu buah sukun dengan berat sekitar 1.500 gram, diperoleh kurang lebih 1.350 gram daging buah yang bisa dikonsumsi, mengandung sekitar 365 gram karbohidrat. Jika dibandingkan, kebutuhan beras sekali makan per orang sekitar 150 gram, setara dengan 117 gram karbohidrat. Artinya, satu buah sukun mampu mencukupi kebutuhan karbohidrat bagi 3 hingga 4 orang dalam sekali makan. (Adinugraha H. A. & Siti, 2014) Dengan demikian, *panna cotta* berbahan dasar sukun berpotensi menjadi alternatif *Dessert* yang lebih sehat, sekaligus memperkenalkan kekayaan hayati lokal kepada konsumen.

Permasalahan yang diidentifikasi dalam penelitian ini adalah minimnya inovasi *Dessert* berbahan lokal yang mengangkat buah sukun sebagai bahan utama. Padahal, potensi pengembangan sukun dalam sektor kuliner sangat besar, tidak hanya untuk pasar domestik tetapi juga untuk pasar internasional. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) (2023), produksi sukun nasional mencapai 400.000 ton per tahun, namun hanya sekitar 20% yang diolah menjadi produk makanan olahan, sisanya dikonsumsi segar atau bahkan terbuang. Ini menunjukkan adanya ketimpangan antara potensi produksi dan pemanfaatan sukun yang optimal di Indonesia.

Inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk memperluas diversifikasi produk berbahan dasar sukun, tetapi juga untuk mendukung program pemerintah dalam mengembangkan pangan lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor. Selain itu, dengan mengusung konsep *local food empowerment*, produk ini dapat mendukung upaya pelestarian tanaman sukun yang mulai terpinggirkan akibat modernisasi dan urbanisasi.

Pada proses pengembangannya, penelitian ini akan memperhatikan beberapa aspek penting seperti karakteristik fisikokimia sukun dalam olahan *panna cotta*, pengaruh formulasi bahan terhadap tekstur dan rasa, serta penerimaan konsumen terhadap produk inovasi ini. Uji coba dan evaluasi produk akan dilakukan untuk memastikan bahwa *panna cotta* berbahan dasar sukun tetap memenuhi standar kualitas *Dessert* modern, baik dari segi cita rasa, tekstur, maupun presentasi. Beberapa penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal dalam inovasi produk *Dessert* sangat memungkinkan. Misalnya, studi oleh (Kumala Ratu & Palupi, 2021) tentang substitusi ubi jalar dalam pembuatan *cheesecake*, yang berhasil menghasilkan

produk dengan nilai organoleptik tinggi dan penerimaan konsumen yang baik. Ini menunjukkan bahwa bahan lokal seperti sukun juga memiliki peluang besar untuk diterima oleh konsumen apabila diolah dengan teknik yang tepat dan inovatif.

Penelitian terdahulu berjudul “Inovasi Lapek Bugih dari Buah Sukun” menunjukkan bahwa buah sukun memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif melalui inovasi pada produk tradisional (Ramadhani, 2021). Hasil penelitian tersebut mengungkapkan bahwa kandungan pati dan tekstur lembut pada sukun mendukung penggunaannya sebagai substitusi bahan utama dalam pembuatan lapek bugih, sehingga menghasilkan produk yang tetap memiliki cita rasa khas namun lebih variatif. Temuan ini memberikan dasar bahwa sukun tidak hanya dapat diposisikan sebagai bahan pangan tradisional, tetapi juga memiliki peluang untuk diolah menjadi produk kuliner modern. Oleh karena itu, penelitian ini mencoba mengembangkan inovasi serupa dengan pendekatan berbeda, yakni memanfaatkan sukun sebagai bahan utama dalam pembuatan *panna cotta* sebagai alternatif *Dessert* berbahan lokal.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan industri kuliner berbahan lokal di Indonesia, khususnya melalui pengolahan sukun menjadi produk *Dessert* modern. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi pelaku industri makanan, akademisi, dan pihak terkait dalam mengembangkan inovasi serupa di masa depan. Melalui tugas akhir ini, penulis ingin membuktikan bahwa sukun tidak hanya dapat diolah menjadi produk tradisional, tetapi juga mampu bersaing dalam ranah *Dessert* modern yang berkelas internasional. Upaya ini juga sejalan dengan misi untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional melalui optimalisasi pemanfaatan hasil pertanian lokal secara kreatif dan inovatif.

II. KAJIAN TEORI

A. Culinary Art

Arti kuliner adalah seni dan ilmu yang berkaitan dengan menyiapkan, memasak, dan menyajikan makanan. Seni kuliner mencakup berbagai metode dan pendekatan yang digunakan untuk membuat makanan menjadi hidangan yang lezat dan visual menarik (Katz, 2015). Rasa bukan satu-satunya aspek seni kuliner; ini juga mencakup presentasi dan pengalaman makan secara keseluruhan. Kuliner sekarang lebih dari sekedar alat untuk memenuhi kebutuhan dasar. menjadi kebiasaan, tempat bersosialisasi, pembentukan identitas, dan bahkan sarana untuk berkomunikasi (Aeker, 2017).

Inovasi dalam seni makanan juga sangat penting untuk menarik perhatian konsumen. Menyatakan bahwa penggabungan metode tradisional dengan pendekatan modern, serta eksperimen dengan rasa dan tekstur baru, dapat menghasilkan hidangan yang unik dan menarik (Jones, 2021). Di pasar yang semakin dinamis, kuki yang dapat mengikuti tren dan preferensi pelanggan akan memiliki keunggulan kompetitif. Makanan yang lebih sehat dan berkelanjutan telah menjadi tren saat ini. Sebagai hasil dari (Global Data, 2023), konsumen semakin beralih ke makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga sehat dan ramah

lingkungan. Hal ini mendorong para koki untuk mempelajari bahan-bahan lokal dan musiman serta membuat resep yang mendukung keberlanjutan.

B. Dessert

Hidangan penutup atau yang biasa disebut dengan *Dessert* biasanya memiliki rasa manis dan menyegarkan, kadang-kadang asin, atau keduanya. Dengan berjalannya waktu dan perkembangan kuliner memungkinkan semua orang menikmati makanan penutup di mana pun dan kapanpun. *Dessert* adalah komponen penting dari pengalaman kuliner, dan mereka seringkali menjadi penutup dari sebuah hidangan. *Dessert* tidak hanya berfungsi sebagai makanan penutup tetapi juga dapat meningkatkan pengalaman makan secara keseluruhan (Smith, 2019). *Dessert* memiliki makna simbolis dalam banyak budaya dan sering disajikan pada acara khusus seperti perayaan dan pertemuan keluarga. Setiap jenis *Dessert* memiliki teknik dan bahan yang berbeda, yang berdampak pada rasa dan tekstur (Gisslen, 2016). Misalnya, kue biasanya memiliki bahan dasar seperti tepung, gula, dan telur, sedangkan puding biasanya berbasis susu atau krim dengan bahan pengental. Secara garis besar, *Dessert* di klasifikasikan menjadi dua macam, yaitu *hot Dessert* dan juga *cold Dessert*.

C. Hot Dessert

Hidangan penutup panas (*hot Dessert*) adalah jenis *Dessert* yang disajikan dalam keadaan hangat atau panas. Sesuai dengan namanya, hidangan ini melalui proses pemanasan sebelum disajikan. Saat penyajian, suhu *Dessert* harus tetap hangat atau panas, bahkan peralatan yang digunakan untuk menyajikannya pun sebaiknya dipanaskan terlebih dahulu. Contoh dari hidangan penutup panas antara lain *banana flambé*, *soufflé*, *apple pie*, dan *bread pudding* (Andriant, Lasmanawati, & Nurhayati, 2014).

D. Cold Dessert

Hidangan penutup dingin (*cold Dessert*) adalah *Dessert* yang disajikan dalam keadaan dingin. Meskipun disajikan dingin, beberapa jenisnya tetap melalui proses pemasakan terlebih dahulu sebelum akhirnya didinginkan di lemari pendingin. Saat disajikan, suhu *Dessert* harus benar-benar tetap dingin, termasuk peralatan saji yang digunakan. Contoh dari hidangan penutup dingin antara lain *ice cream*, *pudding*, *mousse*, *fruit pie*, dan *panna cotta* (Andriant, Lasmanawati, & Nurhayati, 2014).

E. Panna Cotta

Panna cotta adalah *Dessert* Italia yang terkenal karena rasanya yang creamy dan teksturnya yang lembut. *Panna cotta* terbuat dari krim, gula, dan gelatin, yang memberikan konsistensi unik, menurut (Bennion, 2021). Saus buah, karamel, atau cokelat biasanya disajikan dengan hidangan ini, yang menambah rasa dan presentasi. *Panna cotta* memiliki sejarah yang panjang dan sering dianggap sebagai simbol masakan Italia yang elegan meskipun sederhana. Menurut (Gallo, 2018) meskipun bahan-bahan yang digunakan untuk *panna cotta* cukup dasar, langkah-langkah yang digunakan untuk mempersiapkannya sangat penting untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

Pada tahun 1960-an sampai 1970-an, *panna cotta* mulai populer di Italia, khususnya di daerah Piedmont. Dari sana, hidangan ini menyebar ke berbagai wilayah lain dan jadi

salah satu *Dessert* favorit di banyak restoran. Di Indonesia sendiri, *panna cotta* juga sudah cukup lama dikenal dan disukai.

Panna cotta, yang berarti "krim" dan "masak", merupakan hidangan penutup berbahan dasar krim dan susu yang dipadukan dengan gula serta gelatin, kemudian disajikan dalam kondisi dingin. Dalam inovasi ini, krim digantikan dengan sukun yang diolah hingga memiliki tekstur lembut sehingga dapat berfungsi sebagai pengganti krim. Untuk memperoleh tekstur yang halus tanpa gelembung, proses pemanasan dan pencampuran gelatin perlu dilakukan dengan cermat. (Bennion, 2021) menjelaskan bahwa waktu dan suhu pemanasan memegang peranan penting dalam menentukan konsistensi *panna cotta*, karena gelatin tidak akan larut secara optimal apabila suhu krim atau bahan penggantinya terlalu tinggi atau terlalu rendah.

F. Bahan Dasar Panna Cotta

a. Heavy Cream



GAMBAR 1
Heavy Cream
Sumber : (Tulip, 2025)

Heavy cream merupakan salah satu produk olahan susu yang mengandung lemak cukup tinggi, yaitu sekitar 36–40 persen. Krim ini terbentuk dari lapisan lemak yang mengapung di permukaan susu segar, kemudian dipisahkan sebagai krim kental. Tingginya kadar lemak pada *heavy cream* membuatnya lebih mudah dikocok hingga mengembang dan membentuk tekstur kaku, sehingga sangat sesuai digunakan dalam pembuatan es krim maupun berbagai produk bakery. Selain itu, kandungan lemak yang besar juga menjadikan *heavy cream* lebih stabil terhadap panas dan tidak mudah pecah ketika dimasak, sehingga kerap digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan sup krim dan berbagai hidangan berbasis saus (Tulip, 2025).

b. Susu



GAMBAR 2
Susu

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Susu adalah salah satu sumber makanan paling lengkap dan bergizi yang sangat penting baik bagi hewan muda maupun manusia. Cairan ini mengandung hampir semua nutrisi esensial yang dibutuhkan tubuh, termasuk protein berkualitas tinggi, lemak, karbohidrat (terutama laktosa), vitamin (seperti vitamin A, D, B2, dan B12), serta mineral

penting seperti kalsium, fosfor, dan magnesium. Kandungan nutrisinya membuat susu berperan penting dalam mendukung pertumbuhan tulang, perkembangan otot, menjaga kesehatan gigi, dan menunjang fungsi metabolisme tubuh (Ametaj, 2018).

c. Gelatin



GAMBAR 3
Gelatin

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Gelatin adalah bahan tambahan pangan berbasis protein yang dibuat melalui denaturasi termal kolagen, protein utama dan struktural pada jaringan hewan. Ini dihasilkan melalui gangguan struktur tersier, sekunder, dan sebagian struktur primer kolagen. Gelatin adalah hidrokoloid bermolekul tinggi yang dibuat dari jaringan ikat putih, tulang, dan kulit hewan. Gelatin digunakan secara luas dalam industri makanan karena kemampuan untuk mengental dan membentuk gel. Perbedaan utama gelatin dengan hidrokoloid lain adalah bahwa itu berasal dari protein alami hewan dan berstatus GRAS, yang berarti aman secara umum (Erge & Zorba, 2018).

d. Gula

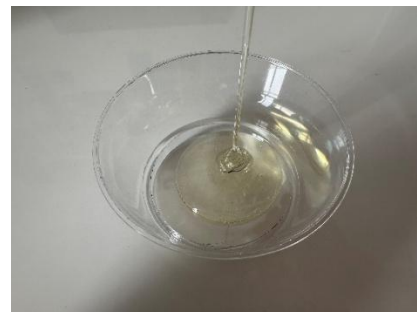


GAMBAR 4
Gula

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Gula, yang termasuk dalam kelompok karbohidrat sederhana, memainkan peran penting sebagai sumber energi cepat bagi tubuh. Hampir semua sel tubuh, terutama otot, sistem saraf, dan otak, menggunakan sumber energi ini untuk menjalankan fungsinya. Glukosa diserap oleh usus setelah dikonsumsi, didistribusikan melalui darah, dan dimanfaatkan oleh sel dengan bantuan hormon insulin. Selain berfungsi sebagai sumber energi utama, glukosa juga berfungsi untuk menjaga keseimbangan metabolisme dan membentuk senyawa penting lainnya, seperti glikogen yang disimpan di otot dan hati sebagai cadangan energi (Al-Ghifari, 2020).

e. Vanilla Ekstrak



GAMBAR 5
Vanilla Ekstrak

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Vanilla extract merupakan vanila yang telah dikeringkan dicampur dengan etil alkohol berair (60%). Senyawa utama, termasuk asam vanilat, alkohol 4-hidroksibenzyll, alkohol 4-hidroksi-3-metoksibenzyll, aldehida 4-hidroksibenzyll, dan vanillin, dapat diidentifikasi dan dipisahkan saat menganalisis ekstrak menggunakan HPLC. Dengan menggunakan model sistem in vitro untuk beta-karoten-linoleat dan DPPH, ekstrak dan senyawa standar murni diuji untuk aktivitas antioksidannya. Pada konsentrasi 200 ppm, ekstrak menunjukkan aktivitas antioksidan sebesar 26% dan 43% untuk metode beta-karoten-linoleat dan DPPH, masing-masing, dibandingkan dengan nilai yang sesuai untuk BHA sebesar 93% dan 92%, masing-masing. Menariknya, 4-hidroksi-3-metoksibenzyll alkohol dan 4-hidroksibenzyll alkohol menunjukkan aktivitas antioksidan sebesar 65% dan 45% dengan metode β -karoten-linoleat, serta 90% dan 50% dengan metode DPPH, masing-masing. Sebaliknya, vanillin murni menunjukkan aktivitas antioksidan yang jauh lebih rendah. Studi ini menunjukkan potensi penggunaan komponen ekstrak vanila sebagai antioksidan untuk pengawetan makanan dan dalam suplemen kesehatan sebagai nutraceuticals (Shyamala, Naidu, Sulochanamma, & Srinivas, 2007).

G. Metode Pembuatan *Panna Cotta*

a. *Heating Method*

Heating processing adalah serangkaian operasi yang menggunakan panas (dari sumber seperti air, uap, panas udara, minyak, radiasi, atau energi listrik) dengan tujuan mengubah sifat fisik, kimia, atau biologis makanan. Proses seperti boiling, steaming, roasting, baking, frying, grilling, microwave heating, ohmic heating, dan lainnya digunakan untuk memasak, meningkatkan rasa, mengubah tekstur, menonaktifkan enzim, mengurangi atau membunuh mikroorganisme, dan membuat makanan lebih aman untuk dimakan (Tadini & W. Gut, 2022).

b. *Chilling Method*

Chilling Method, juga dikenal sebagai "pendinginan", adalah proses keseluruhan untuk menurunkan suhu makanan dan mempertahankannya pada tingkat yang sama selama penyimpanan, pengangkutan, dan penjualan. Makanan dianggap didinginkan jika suhunya tidak turun di bawah titik di mana es terbentuk di dalamnya. Jika es terbentuk, makanan tersebut disebut beku, dan proses penurunan suhu ini disebut pembekuan (James & James, 2014).

H. Sukun

Buah sukun termasuk dalam kelompok tanaman tropik yang dapat tumbuh dengan baik di dataran rendah yang panas, dan sukun (*Artocarpus altilis*) adalah salah satu

tanaman yang sangat berharga karena menghasilkan buah dengan kandungan gizi yang tinggi. *Artocarpus altilis* biasanya dibedakan menjadi dua varietas di Indonesia. Sukun Jawa lebih kecil dan memiliki duri kecil dan lunak pada kulitnya, dan Sukun Bangkok lebih besar dan berkulit halus (Marjoni, 2022).



GAMBAR 6
Buah Sukun

Sumber: (Prastika, Muzakhar, & Vinkarisma, 2022)

Dalam penelitian ini, pemanfaatan sukun dalam pembuatan *panna cotta* dilakukan dengan menggantikan krim menggunakan daging buah sukun yang telah diolah hingga bertekstur lembut. Alasan penggantian ini adalah karena sukun memiliki kandungan pati yang tinggi dan tekstur yang lembut setelah diolah, sehingga mampu memberikan konsistensi yang menyerupai krim. Selain itu, sukun dinilai lebih sehat karena rendah lemak dan bebas kolesterol, sehingga dapat menjadi alternatif bahan lokal yang lebih bergizi sekaligus mendukung diversifikasi pangan.

Proses pengolahannya dilakukan dengan cara buah sukun dikupas, dibersihkan, kemudian dikukus atau direbus hingga lunak. Setelah itu, daging buah sukun dihaluskan menggunakan blender dengan tambahan sedikit air atau susu hingga membentuk *puree* yang lembut. *Puree* sukun inilah yang kemudian digunakan sebagai pengganti krim dalam adonan *panna cotta*.

Namun, salah satu tantangan dalam pengembangan sukun sebagai sumber pangan alternatif adalah ketersediaan tanaman klon berkualitas tinggi yang mampu menghasilkan banyak buah dengan kandungan gizi optimal (Adinugraha H. A., 2018). Meski begitu, sukun memiliki potensi besar karena indeks glikemiknya masih lebih tinggi dibandingkan beras (23–60) dan sorgum, serta kandungan zat gizi dan bioaktifnya bermanfaat bagi kesehatan. Beberapa masyarakat bahkan mengonsumsi sukun sebagai pengganti makanan pokok karena dipercaya dapat mengurangi risiko penyakit jantung, kanker, gula darah, hingga masalah rambut rontok (Alifa, 2021).

I. Kandungan Buah Sukun

Kandungan gizi buah tropis dari famili Moraceae ini cukup kompleks, yaitu terdiri dari 68% pati, 4% protein, dan 1% lemak pada basis kering (Agustiani, 2020). Selain itu, sukun juga mengandung karotenoid, serat tinggi, vitamin C, asam lemak omega 3 dan 6, serta antioksidan. Karakteristik ini membuat sukun rendah lemak, bebas kolesterol, dan bernilai gizi tinggi.

Berdasarkan penelitian *Uji Efektivitas Adsorpsi Bioadsorben Serbuk Kulit Buah Sukun terhadap Logam Berat Seng* yang dipublikasikan dalam *Unfari Journal*, kulit buah sukun diketahui mengandung berbagai senyawa kimia

seperti polisakarida hidro-koloid, saponin, polifenol, asam hidrosianat, asetilkolin, tanin, riboflavin, flavonoid, serta selulosa, dengan kadar selulosa mencapai 17,59% (Hayati, Hanifah, & Hadisoebroto, 2022).

J. Orisinalitas Penelitian

TABEL 1
Penelitian Terdahulu

No	Judul	Metode	Hasil
1	INOVASI PENGOLAHAN KERIPIK SUKUN MENGGUNAKAN TEKNIK FERMENTASI (Maharani I. R., 2014)	Penelitian Eksperimental	Hasil: Fermentasi sukun selama 9 hari pada pH 3 menghasilkan keripik terbaik dengan tekstur tidak keras, kadar air 1,16%, abu 4,13%, protein 3,43%, lemak 32,15%, karbohidrat 59,11%, serta disukai konsumen dengan rata-rata penilaian "suka".
2	<i>Development of a Probiotic Beverage Using Breadfruit Flour as a Substrate</i> (Gao, Hamid, Maddox, Kantono, & Kitundu, 2019)	Penelitian Eksperimental	Formulasi optimal 7% tepung sukun, 15% gula, 1% inokulum (30 °C, 48 jam) menghasilkan minuman kuning pucat, manis-asam, beraroma buah, dan disukai konsumen.
3	INOVASI LAPEK BUGIH DARI BUAH SUKUN (Ramadhani, 2021)	Penelitian Eksperimental	Formulasi terbaik 70% sukun : 30% ketan, tekstur kenyal, warna menarik, diterima konsumen (90%).

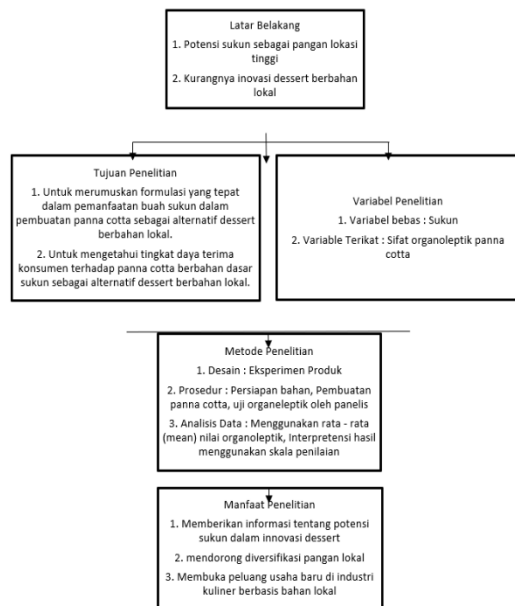
Sumber : Modifikasi Penulis

Berdasarkan tabel 2.1 terdapat beberapa penelitian terdahulu yang membahas pemanfaatan buah sukun, dapat diketahui bahwa penelitian ini memiliki sejumlah kesamaan dengan penelitian sebelumnya. Kesamaan utama terletak pada penggunaan buah sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai bahan baku dalam pengembangan produk pangan. Seluruh penelitian tersebut sama-sama menggunakan metode eksperimental serta melakukan penilaian kualitas produk melalui uji organoleptik atau uji penerimaan konsumen. Selain itu, penelitian-penelitian terdahulu maupun penelitian ini memiliki tujuan yang sama, yaitu meningkatkan nilai guna buah sukun yang selama ini masih terbatas pemanfaatannya.

Di sisi lain, penelitian ini juga memiliki perbedaan yang cukup jelas dibandingkan penelitian sebelumnya. Penelitian terdahulu lebih banyak mengembangkan produk olahan seperti keripik fermentasi, minuman probiotik, dan makanan tradisional berbahan sukun. Sementara itu, penelitian ini berfokus pada pengembangan dessert modern berupa *panna cotta* berbahan dasar sukun sebagai alternatif pengganti *heavy cream*. Perbedaan lainnya terletak pada arah inovasi, di mana penelitian ini tidak hanya menekankan pada variasi produk pangan, tetapi juga pada penciptaan dessert yang lebih sehat, berbahan lokal, serta memiliki potensi penerapan di industri kuliner dan perhotelan. Oleh karena itu, meskipun terdapat kesamaan dari segi bahan dan metode penelitian, perbedaan dalam jenis produk dan tujuan pengembangan menjadikan penelitian ini memiliki nilai kebaruan tersendiri.

K. Kerangka Pemikiran

Penelitian ini bertolak dari kondisi bahwa Indonesia memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal seperti buah sukun (*Artocarpus altilis*), namun belum dimanfaatkan secara maksimal dalam inovasi produk kuliner modern, khususnya *Dessert*. Di sisi lain, tren kuliner saat ini menunjukkan peningkatan minat terhadap makanan sehat, unik, dan berbahan lokal. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi yang mampu mengangkat potensi buah sukun menjadi produk makanan modern yang bernilai jual tinggi. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan inovasi produk, yang berfokus pada pengembangan *panna cotta* berbahan dasar sukun sebagai alternatif *Dessert* lokal yang lebih sehat dan mendukung ketahanan pangan.



GAMBAR 7
Kerangka Pemikiran

III. METODE

A. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah buah Sukun (*Artocarpus altilis*) yang akan diolah dan dimanfaatkan sebagai bahan dasar utama dalam pembuatan *panna cotta*. Pemilihan sukun sebagai objek penelitian didasarkan pada potensi besar buah ini sebagai sumber daya pangan lokal yang melimpah di Indonesia, memiliki kandungan gizi tinggi (karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral), serta karakteristik fisikokimia yang mendukung untuk diinovasikan menjadi produk *Dessert* modern. Sukun akan dikaji secara mendalam dalam konteks aplikasinya sebagai substitusi bahan baku *panna cotta*, dengan fokus pada pengaruhnya terhadap karakteristik sensorik dan penerimaan produk akhir.

B. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Tujuannya untuk melihat bagaimana penerimaan konsumen terhadap produk yang dibuat. Percobaannya dilakukan dalam skala kecil, dengan fokus pada uji coba pembuatan *panna cotta* yang menggunakan buah sukun sebagai bahan dasarnya.

Desain penelitian yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah penelitian inovasi produk dengan pendekatan eksperimental. Pemilihan desain ini didasarkan pada tujuan

penelitian, yaitu mengembangkan formulasi baru *panna cotta* dengan memanfaatkan sukun sebagai bahan lokal, sekaligus mengevaluasi daya terima konsumen terhadap produk inovasi tersebut. Penelitian ini dilakukan secara sistematis melalui beberapa tahapan, dimulai dari perencanaan dan perancangan produk yang melibatkan studi literatur mendalam mengenai karakteristik sukun dan resep *panna cotta*, kemudian dilanjutkan dengan perumusan beberapa formulasi *panna cotta* berbahan dasar sukun. Tahap berikutnya adalah pengembangan dan pembuatan produk melalui serangkaian uji coba berdasarkan formulasi yang telah dirancang, dengan memperhatikan proses pengolahan sukun menjadi *puree* serta integrasinya ke dalam adonan *panna cotta*. Selanjutnya, produk yang dihasilkan dievaluasi melalui uji organoleptik dan hedonik untuk menilai atribut sensorik seperti bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma, sekaligus mengukur tingkat kesukaan panelis. Dengan desain penelitian ini, proses pengembangan produk dapat dilakukan secara terstruktur dan hasil yang diperoleh dievaluasi secara objektif sehingga mampu menjawab rumusan masalah penelitian.

C. Partisipan

Pada penelitian inovasi produk ini, partisipan yang terlibat adalah panelis yang akan melakukan uji organoleptik dan hedonik terhadap *panna cotta* berbahan dasar sukun. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling. Teknik *purposive sampling* adalah metode pengambilan sampel yang dilakukan berdasarkan pertimbangan atau kriteria tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti. Dengan kata lain, peneliti secara sengaja memilih responden yang dianggap paling sesuai dan relevan dengan tujuan penelitian (Maharani & Bernard, 2018). Teknik ini dipilih untuk memastikan representasi yang beragam dari berbagai kelompok yang relevan dengan produk kuliner. Populasi panelis dibagi menjadi beberapa strata (kelompok) berdasarkan karakteristik yang relevan, Jumlah sampel atau partisipan/panelis (pencicip) yang akan dilibatkan sebanyak 30 orang, dengan komposisi sebagai berikut:

TABEL 2
Partisipan Penelitian

Patisipan	Jumlah
Panelis Akademisi	7
Panelis Industri Kuliner	5
Panelis Konsumen Umum	18
Total	30

Sumber : Hasil Modifikasi Penulis, 2025

1. Akademis: Individu yang memiliki latar belakang pendidikan atau keahlian dibidang ilmu pangan gizi, atau kuliner
2. Praktisi Industri Makanan: Individu yang memiliki pengalaman profesional di sektor kuliner, perhotelan, atau industri pengolahan makanan.
3. Konsumen Umum: Menyasar masyarakat Telkom University yang terbuka terhadap inovasi *Dessert* lokal seperti *panna cotta* berbasis sukun.

D. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam menjawab rumusan masalah dan mencapai tujuan penelitian. Dalam

penelitian inovasi produk ini, instrumen penelitian yang digunakan adalah tabel skala penilaian organoleptik dan hedonik. Instrumen ini disusun secara sistematis untuk memperoleh data yang valid dan reliabel mengenai karakteristik sensorik dan tingkat kesukaan produk *panna cotta* sukun.

TABEL 3
Skala Penilaian Organoleptik dan Hedonik

No	Sensorik	Skala
1.	Rasa Produk	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak
2.	Warna Produk	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
3.	Aroma Produk	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Tidak Harum 3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
4.	Tekstur Produk	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak
5.	Tampilan Produk	1 = Sangat Tidak Lembut 2 = Tidak Lembut 3 = Cukup Lembut 4 = Lembut 5 = Sangat Lembut
6.	Hedonik (Kesukaan)	1 = Sangat Tidak Suka 2 = Tidak Suka 3 = Cukup Suka 4 = Suka 5 = Sangat Suka

Sumber : Hasil Modifikasi Penulis, 2025

E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian pada inovasi produk berisi:

F. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari bulan Agustus hingga September 2025, proses uji coba dilakukan di kediaman penulis, Bandung.

G. Alat dan Bahan Pembuatan

1. Alat-alat yang digunakan peneliti selama proses uji coba dalam pembuatan Panna cotta berbahan dasar buah sukun adalah:

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *Panna cotta* dijabarkan dalam tabel 3.3 dibawah ini:

TABEL 4

Alat yang digunakan dalam pembuatan Panna cotta berbahan dasar buah Sukun.

No	Nama Alat	Spesifikasi
1	Panci	Digunakan untuk mencampur susu, sukun yang sudah di haluskan, gula, dan gelatin
2	Kukusan	digunakan untuk mengukus sukun agar lebih lembut
3	Kompore	Digunakan untuk memanaskan campuran adonan dan mengukus sukun
4	Ballon Wisk	digunakan untuk mengaduk adonan yang di campur
5	Blender	Digunakan untuk menghaluskan sukun
6	Saringan	Digunakan untuk menyaring adonan yang sudah di campurkan agar lebih halus

No	Nama Alat	Spesifikasi
7	Cetakan	Digunakan untuk mencetak <i>Panna cotta</i> Sukun yang sudah selesai di masak
8	Kulkas/Pendingin	Digunakan agar <i>panna cotta</i> lebih bekerja dengan baik untuk mengentalkan dan memadatkan adonan menjadi tekstur lembut dan kenyal

Sumber : Hasil Modifikasi Penulis, 2025

2. Bahan-bahan yang digunakan peneliti selama proses uji coba pembuatan Panna cotta berbahan dasar Buah Sukun Adalah:

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *Panna cotta* dijabarkan dalam table 3.4 dibawah ini:

TABEL 5

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Panna cotta berbahan dasar Buah Sukun.

No	Nama Bahan	Spesifikasi
1	Sukun Matang	Berfungsi untuk memberikan kekentalan alami dan sensasi creamy berkat kandungan pati
2	Susu Cair	Memberikan rasa gurih dan creamy
3	Gula Pasir	Memberikan rasa manis, menyeimbangkan rasa susu dan sukun serta memperbaiki tekstur
4	Gelatin	Berfungsi sebagai pengental dan pembentuk tekstur lembut dan kenyal
5	Garam	Garam berfungsi sebagai penambah rasa serta membantu proses pengawetan secara alami

Sumber : Hasil Modifikasi Penulis, 2025

H. Tahap Analisis Resep

Tahap analisis resep dilakukan dengan cara mengumpulkan formulasi resep *Panna cotta* berbahan dasar Buah Sukun yang kemudian diolah dan diambil menjadi resep acuan yang digunakan dalam tahapan uji coba.

a. Tahap Uji Coba

Tahap uji coba dilakukan beberapa kali sampai akhirnya mampu menyerupai produk *Panna cotta* pada umumnya, sesuai dengan karakteristik dari segi penampilan, warna, rasa, tekstur, dan aroma.

b. Tahap Uji Penerimaan

Tahap uji penerimaan dilakukan untuk mengetahui penilaian konsumen terhadap produk. Uji penerimaan dilakukan dengan cara uji Organoleptik dan Hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk.

I. Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan alat bantu komputer, yaitu software Microsoft Excel. Analisis dilakukan dengan menghitung nilai rata-rata atau mean dari setiap unsur organoleptik, meliputi bentuk, warna, tekstur, rasa, aroma, serta uji hedonik (tingkat kesukaan).

Perhitungan mean dilakukan untuk mengetahui nilai rata-rata dari masing-masing unsur yang diamati dalam penelitian ini. Langkah ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi pemanfaatan buah sukun sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *panna cotta*. Hasil penelitian kemudian diuji melalui penilaian organoleptik dan hedonik, selanjutnya diberikan interval interpretasi terhadap nilai mean yang diperoleh. Adapun interval interpretasi pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 3.5 berikut:

TABEL 6
Interval Interpretasi

No	Sensori Produk	Interval
1.	Tampilan	0 – 1,0 = Sangat tidak menarik 1,1 – 2,0 = Tidak menarik 2,1 – 3,0 = Cukup menarik 3,1 – 4,0 = Menarik 4,1 – 5,0 = Sangat menarik
2.	Warna	0 – 1,0 = Sangat tidak menggugah selera 1,1 – 2,0 = Tidak menggugah selera 2,1 – 3,0 = Cukup menggugah selera 3,1 – 4,0 = Menggugah selera 4,1 – 5,0 = Sangat menggugah selera
3.	Tekstur	0 – 1,0 = Sangat tidak lembut 1,1 – 2,0 = Tidak lembut 2,1 – 3,0 = Cukup lembut 3,1 – 4,0 = Lembut 4,1 – 5,0 = Sangat lembut
4.	Aroma	0 – 1,0 = Sangat tidak sedap 1,1 – 2,0 = Tidak sedap 2,1 – 3,0 = Cukup sedap 3,1 – 4,0 = Sedap 4,1 – 5,0 = Sangat sedap
5.	Rasa	0 – 1,0 = Sangat tidak enak 1,1 – 2,0 = Tidak enak 2,1 – 3,0 = Cukup enak 3,1 – 4,0 = Enak 4,1 – 5,0 = Sangat enak

Sumber : Hasil Modifikasi Penulis, 2025

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Singkat Objek Penelitian

Panna cotta berbasis sukun adalah hasil inovasi hidangan penutup yang memadukan cita rasa khas Italia dengan bahan pangan lokal Indonesia, yaitu buah sukun (*Artocarpus altilis*). Ide pengembangan produk ini muncul dari keinginan untuk menghadirkan *Dessert* modern yang tetap mengangkat potensi bahan lokal, namun dengan nilai gizi yang lebih baik dan biaya produksi yang lebih ekonomis dibandingkan *panna cotta* pada umumnya yang menggunakan krim impor dalam jumlah besar. Dalam proses pembuatannya, daging buah sukun yang telah matang dikukus atau direbus hingga empuk, kemudian dihaluskan menjadi *puree* dan dicampurkan ke dalam adonan utama yang terdiri dari susu, krim, gula, serta gelatin. Penambahan sukun berfungsi sebagai bahan pengental alami sekaligus memberikan rasa manis lembut dan aroma khas yang unik. Selain itu, sukun juga menambah nilai gizi karena mengandung karbohidrat kompleks, serat, serta beberapa vitamin dan mineral penting seperti kalium, fosfor, dan vitamin C.



GAMBAR 8
Panna cotta Sukun

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

Hidangan ini termasuk dalam jenis *cold Dessert*, karena disajikan dalam keadaan dingin setelah melalui proses pemasakan dan pendinginan di lemari es. Biasanya, *panna cotta* berbasis sukun disajikan bersama saus buah tropis seperti mangga, nanas, atau kelapa muda untuk menambah kesegaran dan memperkuat cita rasa lokal. Secara karakteristik, *panna cotta* berbasis sukun memiliki tekstur yang lembut dan halus dengan tingkat kekenyalan yang pas. Warnanya cenderung krem kekuningan alami tanpa pewarna tambahan, serta memiliki aroma khas sukun yang berpadu harmonis dengan vanila atau santan, tergantung pada bahan pelengkap yang digunakan. Rasa manisnya seimbang dan tidak terlalu kuat, sehingga tetap ringan dan menyegarkan saat disantap. Pembuatan *panna cotta* berbasis sukun bertujuan untuk memanfaatkan potensi bahan pangan lokal yang melimpah di Indonesia.

Sukun dipilih karena mudah ditemukan, harganya terjangkau, dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, tetapi belum banyak dimanfaatkan dalam olahan *Dessert* modern. Melalui inovasi ini, diharapkan sukun dapat lebih dikenal sebagai bahan alternatif yang bernilai dan dapat menggantikan sebagian bahan impor. Selain bernilai gizi dan ekonomis, *panna cotta* berbasis sukun juga memiliki peluang besar untuk dikembangkan dalam dunia kuliner, terutama di hotel, restoran, dan kafe. Hidangan ini menawarkan sensasi *Dessert* khas Eropa dengan sentuhan tropis Indonesia yang unik. Teksturnya yang lembut, tampilannya yang elegan, serta cita rasanya yang khas menjadikan *panna cotta* berbasis sukun berpotensi menjadi salah satu hidangan penutup unggulan yang mampu memperkenalkan kekayaan bahan lokal Indonesia ke tingkat yang lebih luas.

B. Pembahasan

a. Formulasi Resep *Panna Cotta* Berbasis Buah Sukun

Bagian ini membahas rumusan masalah pertama, yaitu bagaimana proses pembuatan dan formulasi dari inovasi *panna cotta* berbasis sukun. Tahap analisis bahan menjadi langkah penting dalam pengembangan produk ini karena menentukan kualitas dan hasil akhir dari *panna cotta* yang dihasilkan. Dengan memahami karakteristik setiap bahan, peneliti dapat menyesuaikan komposisi agar menghasilkan tekstur yang lembut, rasa yang seimbang, serta tampilan yang menarik. Dalam proses ini, bahan-bahan yang digunakan tidak hanya berfungsi untuk membentuk struktur dasar *panna cotta*, tetapi juga dipilih karena nilai inovatifnya, terutama penggunaan buah sukun sebagai bahan lokal pengganti sebagian krim atau susu. Tujuan dari formulasi ini adalah menciptakan hidangan penutup yang tidak hanya enak, tetapi juga lebih bergizi, ekonomis, dan memiliki cita rasa khas Indonesia. Melalui pengembangan ini, diharapkan *panna cotta* berbasis sukun dapat menjadi contoh produk lokal yang kreatif, dan sehat. Dalam membuat formulasi *panna cotta* berbasis buah sukun peneliti melakukan percobaan dengan lima tahap, yaitu:

1. Tahap pertama

Pada percobaan pertama, digunakan perbandingan 50% susu dan 50% *puree* sukun. Hasil yang diperoleh menunjukkan tekstur *panna cotta* terlalu lembek, aroma sukun terlalu kuat, mudah mencair, dan cita rasanya belum seimbang.

2. Tahap kedua

Pada percobaan kedua, digunakan formulasi dengan perbandingan 55,56% susu dan 44,44% *puree* sukun. Hasil

yang diperoleh menunjukkan bahwa aroma sukun masih terlalu kuat, rasa keseluruhan belum seimbang, dan tekstur *panna cotta* masih mudah mencair saat disajikan.

3. Tahap ketiga

Pada percobaan ketiga, digunakan perbandingan 62,5% susu dan 37,5% *puree* sukun. Hasilnya menunjukkan adanya peningkatan pada tekstur yang kini lebih lembut dan sesuai dengan karakter *panna cotta* yang diinginkan. tetapi, produk masih mudah mencair setelah beberapa saat disajikan, sehingga perlu dilakukan penyesuaian lebih lanjut pada komposisi bahan agar menghasilkan tekstur yang lebih stabil.

4. Tahap keempat

Pada percobaan keempat, komposisi bahan tetap dipertahankan dengan perbandingan 62,5% susu dan 37,5% *puree* sukun. Dari hasil uji coba ini, *panna cotta* yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang lebih seimbang antara manis dan aroma khas sukun. Namun, meskipun hasilnya sudah mendekati sempurna, produk masih sedikit lembek saat berada pada suhu ruang.

5. Tahap kelima

Pada percobaan kelima, digunakan perbandingan 72.46% susu dan 27.54% *puree* sukun. Hasil percobaan menunjukkan bahwa *panna cotta* yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, aroma sukun yang wangi namun tidak berlebihan, serta rasa yang seimbang. Selain itu, produk mampu bertahan dengan baik pada suhu ruang, sehingga hasilnya sudah sesuai dengan yang diharapkan.

Dari hasil percobaan ini, jumlah *puree* sukun yang digunakan adalah 95 gram, yang telah disesuaikan untuk mendapatkan keseimbangan terbaik dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur *panna cotta*.

TABEL 7
Bahan-bahan

No	Bahan <i>Panna cotta</i> Original	Bahan <i>Panna cotta</i> Berbasis Sukun
1	Heavy cream	Tidak Digunakan
2	Susu	Susu
3	Tidak Digunakan	<i>Puree</i> sukun
4	Gelatin	Gelatin
5	Gula	Gula
6	Vanilla Ekstrak	Vanilla Ekstrak
7	Garam	Garam

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Formulasi dalam penelitian ini merupakan tahap penting untuk menghasilkan produk sesuai dengan tujuan, yaitu mengembangkan *panna cotta* dengan penambahan *puree* sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai inovasi hidangan penutup berbahan lokal. Proses formulasi ini terdiri dari tiga tahap utama, yaitu persiapan alat, persiapan bahan, serta proses pembuatan produk yang dilakukan secara bertahap untuk memperoleh hasil yang optimal.

b. Alat-Alat

Beberapa alat yang digunakan antara lain:

TABEL 8
Alat-alat

No	Nama Alat	Jumlah
1	Panci	1
2	Kukusan	1
3	Kompor	1
4	Ballon Wisk	1

5	Blender	1
6	Saringan	1
7	Centakan	4
8	Kulkas/Pendingin	1

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

c. Bahan

Bahan yang digunakan dalam formulasi terdiri dari bahan utama dan bahan pendukung :

TABEL 9
Bahan *Panna cotta* Sukun

No	Bahan	Satuan	Jumlah
	<i>Puree</i> Sukun		
1	Air	ml	95
2	Sukun	gram	95
<i>Panna cotta</i> Sukun			
1	Susu	ml	250
2	<i>Puree</i> Sukun	gram	95
3	Gula	gram	70
4	Garam		sejumput
5	Gelatin	gram	10
6	Vanilla Ekstrak	ml	4

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

d. Metode Pembuatan *Panna Cotta* Sukun

Pada tahap percobaan, dilakukan pengujian terhadap perbandingan bahan dan keseimbangan rasa untuk memastikan bahwa penggunaan *puree* sukun tidak mengubah cita rasa asli dari *panna cotta*. Hasil percobaan menunjukkan bahwa produk ini disukai oleh panelis dari segi warna, aroma, rasa, dan teksturnya. Aroma khas sukun memberi sentuhan unik yang membuat *panna cotta* ini berbeda dari versi aslinya, meskipun pada beberapa komposisi perlu dilakukan penyesuaian agar aromanya tidak terlalu kuat.

Secara keseluruhan, formulasi ini bisa menjadi dasar pengembangan hidangan penutup yang tidak hanya enak dan menarik, tetapi juga lebih bergizi serta mendukung penggunaan bahan pangan lokal. Dengan inovasi ini, *panna cotta* tidak hanya tampil sebagai *Dessert* modern bergaya internasional, tetapi juga menggambarkan kekayaan kuliner Indonesia yang kreatif dan berkelanjutan.

Proses pembuatan *panna cotta* berbasis sukun terdiri dari beberapa tahapan, mulai dari pengolahan buah sukun hingga proses penyajian. Setiap langkah dilakukan dengan tujuan untuk menghasilkan *panna cotta* yang tetap memiliki tekstur lembut, rasa yang seimbang, dan aroma khas, sekaligus menghadirkan nilai tambah dari segi gizi dan pemanfaatan bahan lokal. Berikut ini merupakan tahapan pengolahan buah sukun sebelum digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *panna cotta* :

1. Pengolahan Buah Sukun.

- a. Buah sukun dikupas, dibuang bagian tengahnya, kemudian dipotong menjadi beberapa bagian kecil.
- b. Potongan sukun dikukus selama kurang lebih 20–30 menit hingga teksturnya menjadi lembek.



GAMBAR 9

Proses Pengukusan Sukun

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

- c. Setelah matang, sukun didiamkan sejenak hingga suhu menurun.
- d. Pada Gambar 4.3, Sukun kemudian diblender dengan menambahkan sedikit air agar menghasilkan tekstur yang lebih halus.



GAMBAR 10

Proses Penghalusan Sukun

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

- e. Jika hasilnya terlalu kental, air dapat ditambahkan sedikit demi sedikit hingga mencapai kekentalan yang diinginkan.
- f. *Puree* sukun yang telah halus siap digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *panna cotta*.



GAMBAR 11

Hasil Puree Sukun

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

2. Proses Pembuatan *Panna Cotta* Berbasis Buah Sukun

- a. Menyiapkan Alat dan Bahan.



GAMBAR 12

Menyiapkan Bahan

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

Langkah pertama yang dilakukan adalah menyiapkan dan menimbang semua bahan sesuai takaran yang sudah ditentukan. Bahan-bahan yang digunakan meliputi *puree* sukun, susu cair, gula pasir, gelatin bubuk, ekstrak vanila, serta sedikit garam untuk menyeimbangkan rasa. Setiap bahan diukur dengan teliti agar rasa, tekstur, dan kekentalan *panna cotta* yang dihasilkan bisa sesuai dengan hasil yang diinginkan.

3. Proses Pemanasan *Panna cotta* Berbasis Buah Sukun.



GAMBAR 13

Proses Pemanasan

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

Semua bahan dicampurkan ke dalam panci, kemudian dipanaskan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga tercampur rata. Proses pemanasan dilakukan dengan hati-hati dan tidak sampai mendidih agar tekstur *panna cotta* tidak rusak. Setelah adonan terasa cukup panas, masukkan gelatin yang telah dilarutkan sebelumnya, lalu aduk kembali hingga semuanya menyatu dengan sempurna. Proses Pencetakan dan Pendinginan *Panna cotta* Berbasis Buah Sukun.



GAMBAR 14

Proses Pencetakan

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025



GAMBAR 15

Proses Pendinginan

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

Setelah adonan tercampur sempurna, langkah selanjutnya adalah menyaringnya agar hasilnya lebih lembut dan tidak ada bagian yang menggumpal. Setelah itu, tuangkan adonan ke dalam cetakan, lalu didinginkan selama kurang lebih 1 jam.

4. Penyajian *Panna Cotta* Berbasis Sukun.



GAMBAR 16

Hasil *Panna cotta* Berbasis Buah Sukun
 Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

Setelah *panna cotta* sudah set dan teksturnya mengeras dengan baik, *Dessert* ini siap untuk disajikan. *Panna cotta* dikeluarkan dari cetakan, kemudian ditata di atas piring saji dan bisa diberi hiasan tambahan agar tampilannya lebih menarik sebelum dinikmati.

C. Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen merupakan aspek penting dalam menentukan keberhasilan suatu produk pangan di pasaran. Pada penelitian ini, daya terima konsumen terhadap inovasi *panna cotta* berbasis sukun dievaluasi melalui uji organoleptik oleh 30 responden, yang mencakup penilaian terhadap atribut rasa, aroma, tekstur, tampilan, warna, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan.

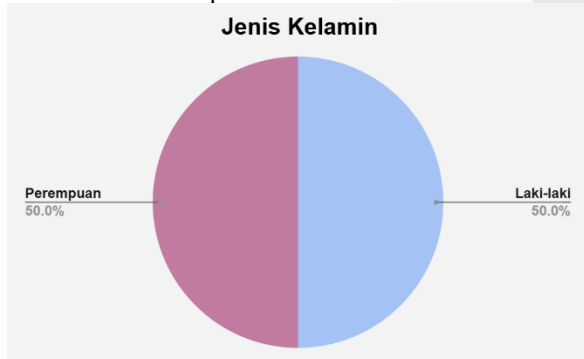
Hasil menunjukkan bahwa *panna cotta* berbasis sukun memiliki daya terima yang tinggi dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai *Dessert* alternatif berbahan lokal yang tidak hanya menarik dari segi rasa dan tampilan, tetapi juga memiliki nilai gizi dan manfaat tambahan dari kandungan sukun sebagai bahan pangan lokal yang bergizi tinggi.

D. Profil Responden

Pada penelitian ini, responden dibagi menjadi tiga kelompok utama, yaitu ahli (seperti praktisi kuliner dan gizi), akademisi, serta masyarakat Telkom University. Pembagian ini dilakukan agar penilaian terhadap inovasi produk *panna cotta* berbasis sukun dapat mencakup berbagai sudut pandang, baik dari segi cita rasa, kandungan gizi, maupun daya tarik produk secara keseluruhan.

Berikut ini merupakan profile responden berdasarkan kriteria Jenis Kelamin, Usia, Pendidikan Terakhir dan Pekerjaan pada penelitian ini:

a. Jenis Kelamin Responden



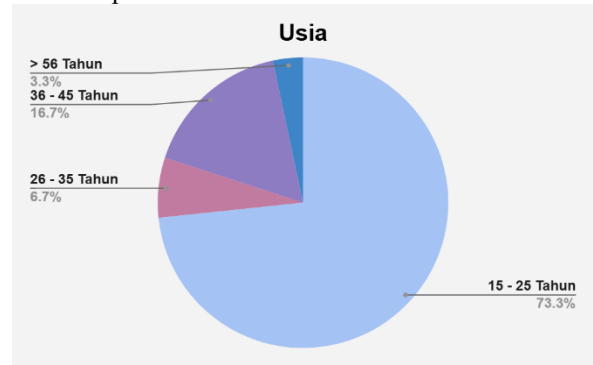
GAMBAR 17

Rekapitulasi Jenis Kelamin
 Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Bedasarkan gambar 4.10 jenis kelamin, jumlah responden laki-laki dan perempuan seimbang, masing-masing 15 orang (50%). Keseimbangan ini menunjukkan bahwa penilaian

terhadap produk berasal dari dua sudut pandang yang berbeda, sehingga hasilnya lebih objektif dan beragam.

b. Usia Responden

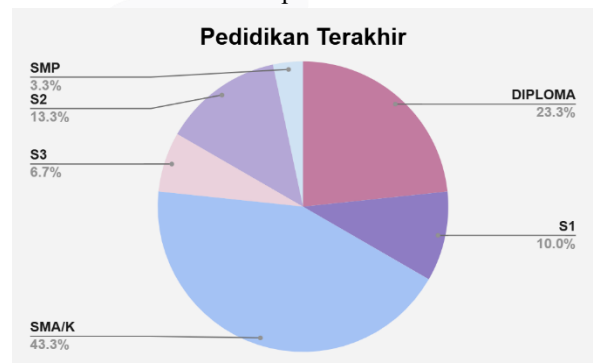


GAMBAR 18
 Rekapitulasi Usia

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Bedasarkan gambar 4.11 usia, mayoritas responden berada pada kelompok umur 15–25 tahun, yaitu sebanyak 22 orang (73,33%). Kelompok ini mewakili kalangan muda yang umumnya tertarik pada produk makanan baru dan inovatif, terutama yang menggunakan bahan lokal. Sementara itu, terdapat 2 orang (6,67%) berusia 26–35 tahun, 5 orang (16,67%) berusia 36–45 tahun, dan 1 orang (3,33%) berusia lebih dari 56 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa *panna cotta* sukun juga dapat menarik minat dari berbagai kelompok usia.

c. Pendidikan Terakhir Responden

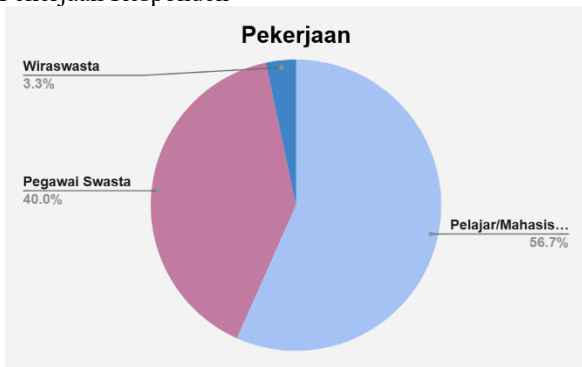


GAMBAR 19

Rekapitulasi Pendidikan Terakhir
 Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Bedasarkan gambar 4.12 pendidikan terakhir, sebagian besar responden merupakan lulusan SMA/K sebanyak 13 orang (43,33%), disusul oleh lulusan Diploma sebanyak 7 orang (23,33%), S1 sebanyak 3 orang (10%), S2 sebanyak 4 orang (13,33%), dan S3 sebanyak 2 orang (6,67%). Variasi tingkat pendidikan ini menunjukkan bahwa penerimaan terhadap produk berasal dari latar belakang pendidikan yang beragam.

d. Pekerjaan Responden



GAMBAR 20

Rekapitulasi Pekerjaan

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Berdasarkan gambar 4.13 pekerjaan, mayoritas responden adalah pelajar/mahasiswa sebanyak 17 orang (56,67%), diikuti oleh pegawai swasta sebanyak 12 orang (40%), dan wiraswasta sebanyak 1 orang (3,33%). Artinya, produk *panna cotta* sukun lebih banyak diminati oleh kalangan muda yang masih aktif dalam pendidikan, namun juga menarik perhatian dari pekerja dan pelaku usaha.

TABEL 10
Profile Responden

No	Kategori	Sub-Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1	Jenis Kelamin	Laki-laki	15	50%
		Perempuan	15	50%
2	Usia	15 -25 Tahun	22	73.33%
		26 - 35 Tahun	2	6.67%
		36 - 45 Tahun	5	16.67%
		>56 Tahun	1	3.33%
3	Pendidikan Terakhir	SMP	1	3.33%
		SMA/K	13	43.33%
		DIPLOMA	7	23.33%
		S1	3	10%
		S2	4	13.33%
		S3	2	6.67%
4	Pekerjaan	Wiraswasta	1	3.33%
		Pegawai Swasta	12	40%
		Pelajar/Mahasiswa	17	56.67%

Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Table 4.4 merupakan rekapitulasi dari gambar diagram sebelumnya, penulisan ini bertujuan untuk menyajikan data lebih singkat namun tetap mudah untuk dipahami.

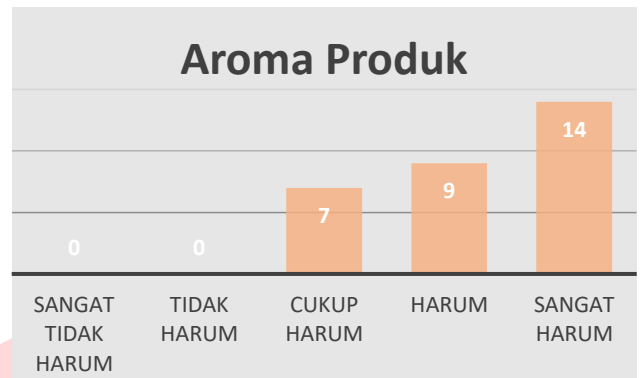
Secara keseluruhan, karakteristik responden ini menunjukkan bahwa *panna cotta* berbasis sukun memiliki potensi diterima dengan baik oleh berbagai kalangan, terutama generasi muda yang cenderung terbuka terhadap inovasi makanan lokal yang unik dan menarik.

E. Hasil Uji Organoleptik

F. Penilaian Konsumen Terhadap Aroma

Penilaian terhadap aroma *panna cotta* berbasis sukun dilakukan oleh 30 responden dengan tiga kategori penilaian, yaitu cukup harum, harum, dan sangat harum. Hasil menunjukkan bahwa kategori sangat harum memperoleh persentase tertinggi. Aroma *panna cotta* berbasis sukun dinilai sangat menarik karena memiliki wangi khas dari

bahan sukun yang berpadu dengan aroma manis dari susu dan krim. Kombinasi tersebut menciptakan kesan harum yang lembut dan menggugah selera, sehingga memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen.



GAMBAR 21

Rekapitulasi Aroma Produk

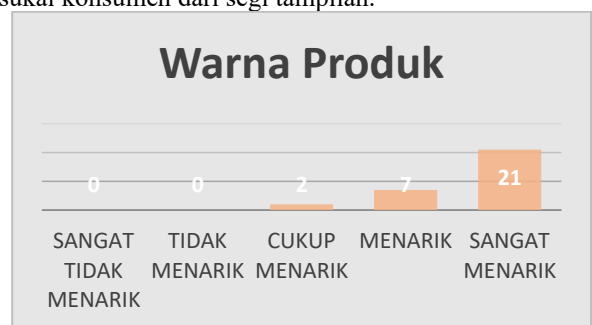
Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Berdasarkan Gambar 4.9, penilaian terhadap aroma *panna cotta* berbasis sukun dilakukan oleh 30 responden dengan tiga kategori, yaitu cukup harum, harum, dan sangat harum. Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan tanggapan positif terhadap aroma produk ini. Sebanyak 14 responden (46,7%) menilai aroma *panna cotta* sukun sangat harum, diikuti oleh 9 responden (30%) yang menilai harum, dan 7 responden (23,3%) yang menilai cukup harum.

Secara keseluruhan, 76,7% responden memberikan penilaian positif terhadap aroma produk, yang menunjukkan bahwa *panna cotta* berbasis sukun memiliki aroma yang cukup disukai oleh konsumen. Aroma khas sukun yang berpadu dengan wangi lembut susu dan krim memberikan kesan manis alami serta menambah daya tarik produk sebagai *Dessert* berbahan lokal yang unik dan menggugah selera.

G. Penilaian Konsumen Terhadap Warna

Penilaian terhadap warna produk *panna cotta* berbasis sukun dilakukan oleh 30 responden dengan tiga kategori penilaian, yaitu cukup menarik, menarik, dan sangat menarik. Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai produk ini sangat menarik. Warna *panna cotta* sukun dinilai memiliki tampilan yang cerah dan lembut, mencerminkan bahan alami dari buah sukun yang memberikan warna kekuningan khas tanpa terlihat pucat. Perpaduan warna yang natural dan menggugah selera tersebut menjadikan produk ini menarik secara visual serta memiliki potensi tinggi untuk disukai konsumen dari segi tampilan.



GAMBAR 22

Rekapitulasi Warna Produk

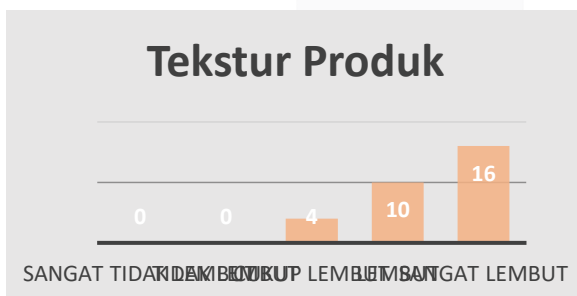
Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Berdasarkan Gambar 4.10, Penilaian terhadap warna produk *panna cotta* berbasis sukun dilakukan oleh 30 responden dengan tiga kategori penilaian, yaitu cukup menarik, menarik, dan sangat menarik. Berdasarkan hasil yang ditampilkan pada diagram, sebagian besar responden memberikan penilaian positif terhadap tampilan warna produk. Sebanyak 70,0% responden menilai warna *panna cotta* sukun sangat menarik, menunjukkan bahwa mayoritas responden menyukai tampilan visual produk. Sebanyak 23,3% responden menilai menarik, sedangkan 6,7% responden menilai cukup menarik.

Data ini menunjukkan bahwa lebih dari separuh responden menganggap warna *panna cotta* sukun menarik secara visual. Warna kekuningan alami dari buah sukun memberikan kesan lembut dan menggugah selera, apalagi dipadukan dengan lapisan *panna cotta* yang halus. Secara keseluruhan, aspek warna menjadi salah satu daya tarik utama produk karena memberikan tampilan yang alami, bersih, dan berpotensi meningkatkan minat konsumen untuk mencobanya.

H. Penilaian Konsumen Terhadap Tekstur

Penilaian terhadap tekstur produk *panna cotta* berbasis sukun melibatkan 30 responden dengan tiga kategori penilaian, yaitu cukup lembut, lembut, dan sangat lembut. Hasil penilaian menunjukkan bahwa mayoritas responden memilih kategori sangat lembut, karena tekstur *panna cotta* sukun dinilai pas — tidak terlalu padat namun juga tidak terlalu cair. Teksturnya yang halus dan lembut menyerupai *panna cotta* pada umumnya menjadi salah satu faktor utama yang membuat produk ini disukai oleh konsumen.



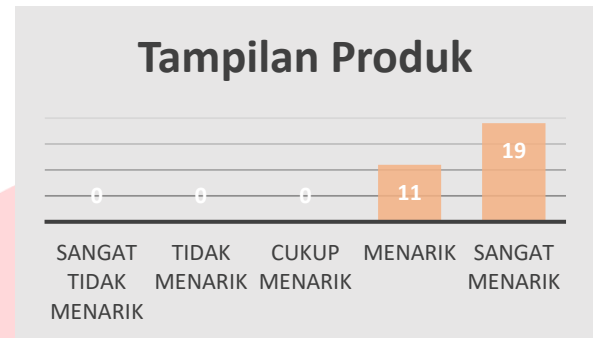
GAMBAR 23
Rekapitulasi Tekstur Produk
Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Berdasarkan Gambar 4.11, penilaian terhadap tekstur produk *panna cotta* berbasis sukun dilakukan oleh 30 responden dengan tiga kategori, yaitu cukup lembut, lembut, dan sangat lembut. Hasilnya menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai tekstur produk ini sangat lembut (53,3%), sementara 33,3% menilai lembut, dan 13,3% menilai cukup lembut.

Temuan ini mengindikasikan bahwa mayoritas konsumen sangat menyukai tekstur *panna cotta* sukun yang halus dan lembut di mulut. Tekstur tersebut dianggap ideal karena tidak terlalu padat namun tetap memiliki kekentalan yang pas, menyerupai karakteristik *panna cotta* pada umumnya. Dengan demikian, produk *panna cotta* berbasis sukun dinilai memiliki kualitas tekstur yang baik dan sesuai dengan preferensi konsumen.

I. Penilaian Konsumen Terhadap Tampilan

Penilaian terhadap tampilan produk *panna cotta* berbasis sukun dilakukan oleh 30 responden dengan tiga kategori, yaitu cukup menarik, menarik, dan sangat menarik. Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar responden memilih kategori sangat menarik. Hal ini disebabkan oleh tampilan *panna cotta* sukun yang memiliki warna lembut alami dan tekstur permukaan yang halus, sehingga terlihat menarik dan menggugah selera.



GAMBAR 24

Rekapitulasi Tampilan Produk
Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

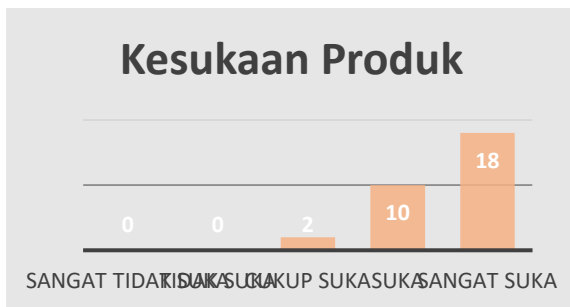
Berdasarkan Gambar 4.12, Penilaian terhadap tampilan produk *panna cotta* berbasis sukun dilakukan untuk mengetahui sejauh mana aspek visual produk dapat menarik perhatian konsumen sebelum mencicipinya. Berdasarkan hasil penilaian dari 30 responden, sebagian besar memberikan tanggapan positif terhadap tampilan produk. Sebanyak 19 responden (63,3%) menilai tampilan produk sangat menarik, sedangkan 11 responden (36,7%) memberikan penilaian menarik.

Secara keseluruhan, sebanyak 100% responden menempatkan tampilan produk dalam kategori menarik hingga sangat menarik, yang menunjukkan bahwa produk ini memiliki daya tarik visual yang tinggi di mata konsumen.

Tingginya penilaian positif ini menunjukkan bahwa inovasi *panna cotta* berbasis sukun berhasil menciptakan tampilan yang estetik dan menggugah selera. Warna alami dari bahan dasar sukun memberikan kesan lembut dan khas, sehingga memperkuat identitas produk sebagai *Dessert* lokal yang modern namun tetap natural. Kombinasi warna yang harmonis dan tekstur permukaan yang halus turut mendukung penilaian visual yang baik, menjadikan *panna cotta* berbasis sukun tidak hanya unggul dari segi rasa, tetapi juga menarik secara estetika.

J. Penilaian Konsumen Terhadap Kesukaan

Uji penilaian terhadap tekstur *Panna cotta* Sukun dilakukan dengan melibatkan 30 responden, menggunakan tiga kategori tingkat kesukaan Cukup Suka, Suka, dan Sangat Suka. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa Sangat Suka merupakan tingkat kesukaan tertinggi yang diberikan oleh mayoritas konsumen terhadap tekstur produk ini. Dari responden tersebut didapatkan bahwa kualitas *panna cotta* dengan dasar sukun ini memberikan hasil yang sangat baik dan sesuai dengan standar kualitas *Dessert*, baik dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur.

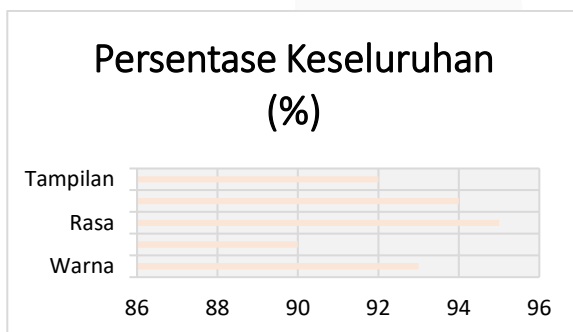


GAMBAR 25
Rekapitulasi Kesukaan Produk
Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Berdasarkan Gambar 4.13, Penilaian terhadap tingkat kesukaan ini dilakukan untuk melihat seberapa besar ketertarikan konsumen terhadap produk *panna cotta* sukun secara keseluruhan. Aspek ini penting karena dapat memberikan gambaran mengenai bagaimana konsumen menerima produk dari berbagai sisi, seperti rasa, tekstur, aroma, tampilan visual, dan warna. Semua elemen tersebut berkontribusi dalam membentuk pengalaman konsumsi yang menyenangkan atau tidak bagi konsumen.

Dari total 30 responden yang ikut serta dalam uji coba, sebanyak 18 orang (60,0%) menyatakan sangat suka, 10 orang (33,3%) menyatakan suka, dan hanya 2 orang (6,7%) yang memberikan penilaian cukup suka. Tidak ada responden yang memberikan penilaian negatif terhadap produk ini, yang menunjukkan bahwa secara umum, *panna cotta* sukun diterima dengan baik.

K. Keseluruhan Rekapitulasi Uji Organoleptik



GAMBAR 26
Keseluruhan Rekapitulasi Uji Organoleptik
Sumber : Modifikasi Penulis, 2025

Berdasarkan diagram persentase keseluruhan, dapat dilihat bahwa *panna cotta* berbahan dasar sukun memperoleh respon yang sangat positif dari panelis pada seluruh aspek penilaian organoleptik. Aspek rasa menunjukkan nilai tertinggi sebesar 95%, yang menandakan bahwa cita rasa produk sangat disukai. Aspek tekstur memperoleh persentase 94%, menunjukkan bahwa *panna cotta* sukun memiliki tekstur yang lembut dan sesuai dengan karakteristik dessert. Selanjutnya, aspek warna mendapatkan nilai 93%, yang menunjukkan bahwa warna produk dinilai menarik dan dapat diterima dengan baik. Aspek tampilan memperoleh persentase 92%, sehingga produk dianggap layak dan menarik untuk disajikan. Sementara itu, aspek aroma memperoleh nilai 90%, yang meskipun lebih rendah dibandingkan aspek lainnya, tetap berada pada kategori baik dan dapat diterima oleh panelis. Secara umum, hasil ini menunjukkan bahwa *panna cotta* berbahan dasar sukun

memiliki tingkat penerimaan yang tinggi dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai dessert berbahan lokal.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Formulasi pemanfaatan buah sukun dalam pembuatan *panna cotta*
Dari hasil percobaan, ditemukan perbandingan yang pas antara *puree* sukun dan susu yaitu 72,46% susu dan 27,54% sukun sehingga menghasilkan *panna cotta* dengan tekstur lembut, rasa yang seimbang, dan aroma sukun yang tidak terlalu kuat. Bahan lokal yang digunakan dapat memperkaya variasi *panna cotta* dengan cita rasa lokal tanpa menghilangkan karakter dari *panna cotta* itu sendiri.
2. Daya terima konsumen terhadap *panna cotta* berbasis sukun

Berdasarkan hasil uji coba, masyarakat Telkom University cukup menyukai *panna cotta* berbasis sukun ini. Mereka menilai rasa, aroma, dan tampilannya menarik serta berbeda dari *panna cotta* biasa. Berdasarkan Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa *panna cotta* berbasis sukun memperoleh penerimaan yang sangat baik dari para panelis. Pada aspek rasa, sebagian besar responden memberikan penilaian positif, di mana 50% menyatakan rasanya sangat enak, 46,7% menilai enak, dan hanya 3,3% yang menyebut cukup enak. Penilaian terhadap aroma juga menunjukkan respons yang baik, dengan 46,7% responden menilai aromanya sangat harum, 30% menilai harum, dan 23,3% menilai cukup harum. Dari segi warna, mayoritas responden yaitu 70% menganggap tampilannya sangat menarik, 23,3% menilai menarik, dan 6,7% menilai cukup menarik. Aspek tampilan pun mendapat apresiasi penuh, di mana seluruh responden memberikan penilaian positif 63,3% menilai tampilan sangat menarik dan 36,7% menilai menarik. Secara keseluruhan, tingkat kesukaan konsumen juga tinggi, terlihat dari 60% responden yang menyatakan sangat suka, 33,3% suka, dan hanya 6,7% yang memberikan penilaian cukup suka terhadap produk ini. Produk ini dianggap sebagai *Dessert* yang unik, enak, dan bernilai gizi, sekaligus memanfaatkan bahan lokal yang mudah ditemukan. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa buah sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *panna cotta* tanpa mengurangi kualitas rasa maupun teksturnya. Pengembangan ini akan mendukung pemanfaatan bahan lokal untuk produk yang lebih variatif dan juga bernilai jual tinggi.

REFERENSI

- [1] H. A. Adinugraha, "Pengembangan klon sukun (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg.) unggulan untuk mendukung ketahanan pangan," vol. 1, no. 2, pp. 21–29, 2018, doi: 10.14710/jbt.1.2.21-29.
- [2] H. A. Adinugraha and S. S., "Variasi kandungan kimia tanaman sukun dari beberapa populasi di Indonesia sebagai sumber pangan dan obat," vol. 2, no. 3, Nov. 2014, doi: 10.20527/jht.v2i3.2249.
- [3] D. A. Aeker, *Manajemen Ekuitas Merek: Memanfaatkan Nilai Dari Suatu Merek*, 2017.

- [4] R. Agustiani et al., "Modifikasi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) menggunakan metode heat moisture treatment (HMT) dengan variabel suhu dan lama waktu perlakuan," vol. 5, no. 2, pp. 105–109, 2020.
- [5] A. W. Al-Ghifari, "Pengaruh gula aren terhadap kadar glukosa darah atlet bola basket BKMF BEM FIK UNMa," Nov. 11, 2020. [Online]. Available: <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/18421>
- [6] N. L. Alifa, "Pengaruh perbedaan pelarut terhadap aktivitas diuretik ekstrak buah sukun (*Artocarpus altilis* F.) pada mencit putih jantan (*Mus musculus*)," 2021.
- [7] B. N. Ametaj, "Introducing Dairy: A transdisciplinary journal to advance understanding of dairy nutrition, health and productivity, welfare and well-being as well as milk synthesis-composition and health effects of its products," *Dairy*, vol. 1, no. 1, Jul. 9, 2018, doi: 10.3390/dairy1010001.
- [8] A. Z. Andriant, E. Lasmanawati, and A. Nurhayati, "Pemahaman hasil belajar 'menyiapkan dan mengolah hidangan penutup panas dan dingin (hot and cold dessert)' sebagai kesiapan praktik pengolahan makanan kontinental di SMKN 1 Pacet," vol. 3, no. 1, Nov. 2014, doi: 10.17509/boga.v3i1.6462.
- [9] M. Bennion, "The Art of panna cotta: Techniques and trends," vol. 6, no. 1, pp. 45–60, 2021.
- [10] A. Erge and Ö. Zorba, "Functional properties of gelatin and its use in food industry," vol. 6, no. 7, 2018, doi: 10.24925/turjaf.v6i7.840-849.1779.
- [11] R. Gallo, "Panna cotta: A culinary classic," vol. 12, no. 4, pp. 34–50, 2018.
- [12] Y. Gao, N. Hamid, N. G. Maddox, K. Kantono, and E. Kitundu, "Development of a probiotic beverage using breadfruit flour as a substrate," *Foods*, vol. 8, no. 6, Jun. 17, 2019, doi: 10.3390/foods8060214.
- [13] W. Gisslen, *Professional Cooking*, 2016.
- [14] Global Data, *Consumer Trends in Food Preferences*, 2023.
- [15] S. Hamidah, *Resep dan Menu*, 2016.
- [16] S. R. Hayati, H. N. Hanifah, and G. Hadisoebroto, "Uji efektivitas adsorpsi bioadsorben serbuk kulit buah sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap logam berat seng (Zn) pada limbah laboratorium industri farmasi," vol. 11, no. 1, 2022.
- [17] S. James and C. James, *Chilling and Freezing of Foods*, 2014.
- [18] R. Jones, "Innovation in culinary arts: Blending tradition and modernity," vol. 5, no. 4, pp. 201–210, 2021.
- [19] S. Katz, *Culinary Art: A Comprehensive Guide*, 2015.
- [20] M. A. Kumala Ratu and S. Palupi, "Cheese cake dengan substitusi ubi jalar (*Ipomea batatas*) sebagai dessert kekinian," vol. 16, no. 1, Oct. 28, 2021.
- [21] A. Larasati and Issutarti, "Analisis preferensi konsumen terhadap produk Papa Sule (puding panna cotta susu kedelai) dengan metode importance-performance analysis," doi: 10.21632/perwira.1.1.16-30.
- [22] I. R. Maharani, "Inovasi pengolahan keripik sukun menggunakan teknik fermentasi," vol. 3, no. 1, 2014.
- [23] S. Maharani and M. Bernard, "Analisis hubungan resiliensi matematik terhadap kemampuan pemecahan masalah siswa pada materi lingkaran," vol. 1, no. 5, Sep. 2018, doi: 10.22460/jpmi.v1i5.p819-826.
- [24] A. D. Maria, "Analisis dampak promosi dan inovasi menu terhadap kepuasan pelanggan," vol. 9, no. 1, Jun. 2023.
- [25] M. R. Marjoni, *Manografi potensi antioksidan ekstrak kulit buah sukun (*Artocarpus altilis*)*, 2022.
- [26] Nataliningsih, G. P. Suseno, and E. J., "Penyuluhan pengolahan sukun menjadi beberapa jenis olahan makanan pada kelompok tani Amanah, Desa Cipanileman, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung," vol. 4, no. 1, pp. 139–148, Feb. 2023.
- [27] A. Prastika, S. A. Muzakhar, and D. H. Vinkarisma, "Diversifikasi pemanfaatan buah sukun (*Artocarpus altilis*) menjadi sereal sebagai alternatif pangan potensial," *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, vol. 2, no. 1, Apr. 2022.
- [28] S. Ramadhani, "Inovasi lapek bugih dari buah sukun," 2021.
- [29] B. N. Shyamala, M. M. Naidu, G. Sulochanamma, and P. Srinivas, "Studies on the antioxidant activities of natural vanilla extract and its constituent compounds through in vitro models," vol. 55, no. 19, Aug. 24, 2007, doi: 10.1021/jf071349+.
- [30] J. Smith, "The role of dessert in culinary arts," vol. 14, no. 2, pp. 112–125, 2019.
- [31] C. C. Tadini and J. W. Gut, "The importance of heating unit operations in food industry to obtain safe and high-quality products," Apr. 26, 2022, doi: 10.3389/fnut.2022.853638.
- [32] Tulip, "Perbedaan heavy cream dan whip cream," 2025. [Online]. Available: (tautan pada dokumen Anda)
- [33] V. N. Yuliantoro, Juliana, I. S. Tanakotta, J. A. Tanuwihardja, and R. Susanto, "Pelatihan pembuatan dessert bagi masyarakat Desa Curug Wetan," vol. 2, no. 1, Mar. 2023.