

Innovating Culinary Tourism: The Utilization of Sunflower Seeds for Chocolate Fillings and Dairy-Based Products

Inovasi Pariwisata Kuliner: Pemanfaatan Biji Bunga Matahari untuk Isian Cokelat dan Produk Olahan Susu

I Gusti Made Mahesa Andrian¹, Fransesco Prasetya Bagus Cahyono², Gede Agus Febriana Putra³, Ni Luh Christine Prawitha Sari Suyasa^{4*}, Agus Satyananda Mastra⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: christine.suyasa@undhirabali.ac.id

087726021440

Article info

<p>Keywords: <i>sunflower seed, plant-based milk, chocolate, culinary innovation, UMKM</i></p>	<p>Abstract <i>This study aims to process sunflower seeds (<i>Helianthus annuus</i>) as a healthy food alternative in the form of plant-based milk “Milky Sunshine” and chocolate filling “Chocho Sun” to support culinary tourism innovation. The rising trend of plant-based consumption is driven by high protein, healthy fats, and antioxidants, yet its utilization remains limited. The research applied quantitative and qualitative methods through literature studies, product trials, and questionnaires involving 32 young respondents. The production process included soaking, blending, filtering, pasteurization, and tempering. Results showed that chocolate with sunflower seeds produced a crunchy texture, while the milk had a distinctive sunflower flavor. Sensory evaluation covered taste, texture, aroma, color, and packaging; chocolate was rated tasty (62.5%), with proper texture (56.26%), attractive color (62.5%), and appealing packaging (59.37%), while milk was rated tasty (53.12%), with good texture (50%), attractive color (53.12%), and appealing packaging (62.5%). Most respondents agreed the price was affordable (78.1% for chocolate, 87.5% for milk). During the product launching, 81.3% rated the event as very good, 84.4% found the venue comfortable, 87.5% stated the event ran well, and 93.8% were satisfied. In conclusion, this sunflower-based innovation has the potential to create new MSME opportunities, support food security, and strengthen Bali as a hub for creative and sustainable culinary tourism.</i></p>
<p>Kata kunci: <i>biji bunga matahari, susu nabati, cokelat, inovasi kuliner, UMKM</i></p>	<p>Abstrak <i>Penelitian ini bertujuan mengolah biji bunga matahari (<i>Helianthus annuus</i>) sebagai alternatif pangan sehat berupa susu nabati “Milky Sunshine” dan isian coklat “Chocho Sun” untuk mendukung inovasi pariwisata kuliner. Tren konsumsi pangan nabati meningkat karena kandungan protein, lemak sehat, dan antioksidan, namun pemanfaatannya masih terbatas di masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode</i></p>

kuantitatif dan kualitatif melalui studi literatur, uji coba produk, serta penyebaran kuesioner kepada 32 responden generasi muda. Proses pengolahan meliputi perendaman, blending, penyaringan, pasteurisasi, dan tempering. Hasil menunjukkan coklat dengan tambahan biji bunga matahari memiliki tekstur *crunchy*, sedangkan susu menghasilkan cita rasa khas biji bunga matahari. Evaluasi sensoris meliputi rasa, tekstur, aroma, warna, dan kemasan; produk coklat dinilai enak (62,5%), bertekstur sesuai (56,26%), berwarna menarik (62,5%), dan kemasan menarik (59,37%), sedangkan produk susu dinilai enak (53,12%), bertekstur pas (50%), berwarna menarik (53,12%), dan kemasan menarik (62,5%). Mayoritas responden menilai harga kedua produk tergolong murah (78,1% untuk coklat, 87,5% untuk susu). Pada acara *launching*, 81,3% responden menilai sangat baik, 84,4% menilai tempat nyaman, 87,5% menyatakan acara berjalan baik, dan 93,8% merasa puas. Kesimpulannya, inovasi berbasis biji bunga matahari ini berpotensi membuka peluang usaha UMKM, mendukung ketahanan pangan, serta memperkuat Bali sebagai destinasi pariwisata kuliner kreatif dan berkelanjutan.

1.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, termasuk tanaman yang dapat diolah menjadi produk pangan bernilai tinggi. Salah satu bahan pangan potensial adalah biji bunga matahari (*Helianthus annuus*), yang dikenal kaya akan protein, lemak sehat, vitamin E, dan magnesium. Selama ini biji bunga matahari lebih sering dikonsumsi sebagai camilan, padahal berpotensi diolah menjadi produk pangan fungsional seperti susu nabati dan isian coklat (Ramadhani et al, 2019). Tren konsumsi pangan sehat dan nabati semakin meningkat di Indonesia. Laporan Riskesdas (2023) mencatat bahwa lebih dari 37% masyarakat urban mulai beralih pada pola makan sehat, sedangkan survei Nielsen Indonesia (2024) menyebutkan bahwa 41% konsumen aktif mencari produk tinggi serat dan alami. Hal ini menunjukkan peluang besar bagi pengembangan pangan berbasis biji-bijian seperti biji bunga matahari.

Susu nabati dari biji bunga matahari memiliki keunggulan dibanding susu hewani, yakni bebas laktosa, kaya antioksidan, serta mengandung omega-6 dan omega-9 yang baik untuk kesehatan jantung (Santoso & Harmayani, 2024). Sementara itu, coklat merupakan produk populer yang dapat diperkaya dengan tambahan biji bunga matahari, sehingga meningkatkan kandungan gizinya sekaligus memberi cita rasa khas (Halim, 2023). dan setiap porsi 250 ml *milky shunshine* mengandung sekitar 234 kkal energi (12% AKG), 8,3 gram protein (17% AKG), serta 20,6 gram lemak sehat (27% AKG) yang sebagian besar berupa lemak tak jenuh baik untuk kesehatan jantung. Minuman ini juga menyediakan 3,4 gram serat (12% AKG), 14 mg vitamin E (93% AKG) sebagai antioksidan kuat, dan 130 mg magnesium (33% AKG) yang penting untuk fungsi otot dan saraf. Dengan tambahan gula hanya sekitar 1 gram per porsi dan natrium yang relatif rendah (80 mg), susu biji bunga matahari dapat dikategorikan sebagai minuman nabati yang bergizi tinggi, mendukung pola makan seimbang, dan cocok sebagai alternatif susu bagi mereka yang mencari pilihan sehat.

Dalam satu adonan yang terdiri dari 250 gram coklat batangan, 100 gram biji bunga matahari, dan 5 gram gula, total kandungan gizinya sekitar 1.968 kkal energi, 33 gram protein, 129 gram lemak, dan 178 gram karbohidrat. Kombinasi ini menghasilkan

camilan yang sangat tinggi energi, hampir memenuhi kebutuhan energi harian orang dewasa, dengan protein yang cukup baik terutama dari biji bunga matahari, lemak sehat dari cokelat dan biji bunga matahari yang bermanfaat untuk kesehatan jantung, serta karbohidrat dari cokelat dan gula sebagai sumber energi cepat. Sajian ini cocok sebagai camilan padat energi.

Di Bali, peluang inovasi pangan berbasis lokal sangat mendukung sektor UMKM dan pariwisata kuliner. Data Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Bali (2024) mencatat lebih dari 8.000 UMKM kuliner memanfaatkan bahan lokal, dengan peningkatan 12% pada UMKM berbasis nabati. Sehingga tim peneliti ingin memperkenalkan biji bunga matahari dapat diolah menjadi produk isian coklat dan olahan susu kepada masyarakat sekaligus sebagai inovasi pariwisata kuliner

METODE

Penelitian ini dilaksanakan sebagai proyek tugas akhir dengan menggunakan biji bunga matahari sebagai bahan utama yang diolah menjadi susu nabati dan isian coklat. Metode yang digunakan meliputi studi literatur dan uji coba produk melalui beberapa tahapan pengolahan, yaitu perendaman, blending, penyaringan, dan pasteurisasi. Data dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner kepada 32 responden untuk memperoleh penilaian terhadap atribut rasa, tekstur, aroma, tampilan, kemasan, dan harga. Responden dipilih secara purposive sampling dengan kriteria inklusi: berusia 18–55 tahun, tidak memiliki alergi terhadap biji-bijian, mengonsumsi minuman nabati atau produk susu minimal satu kali dalam seminggu, serta bersedia memberikan persetujuan untuk mengikuti uji coba produk. Penilaian dilakukan menggunakan kuesioner uji hedonik skala 9 poin, dan data dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk. Setelah tahap uji coba, produk diluncurkan melalui kegiatan event promosi di Café Luwih sebagai bentuk implementasi dan media promosi kepada masyarakat umum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biji bunga matahari dapat diolah menjadi produk inovatif berupa susu nabati dan isian coklat.

A. Pengolahan Produk Susu

Pengolahan produk susu ini dimulai dari pemilihan biji bunga matahari yang akan diolah berdasarkan standar resep

Berikut adalah standart resep yang diperlukan saat pembuatan susu : 1 liter

Tabel 1. *Milky Sun Shine*

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga satuan	Jumlah harga
1.	biji bunga matahari	200 gr	Rp 70.000/kg	Rp 14.000
2.	air	1 liter	Rp 20.000/19L	Rp 1.053
3.	daun pandan	satu lembar	Rp 15.000/kg	Rp 105
4.	estruk vanila	2 ml	Rp 11.000/60ml	Rp 367
5.	garam	1 gr	Rp 15.000/kg	Rp 15

6.	gula	5 gr	Rp 13.000/kg	Rp 65
Total Harga				Rp 15.605

Proses pembuatan susu biji bunga matahari diawali dengan perendaman biji selama 6–12 jam untuk melunakkan tekstur sehingga lebih mudah dihaluskan. Setelah itu, biji bunga matahari digiling menggunakan blender dengan tambahan air, kemudian disaring menggunakan kain muslin atau filter untuk memisahkan ampas. Cairan hasil saringan selanjutnya dipanaskan dalam wajan stainless pada suhu $\pm 70-75^{\circ}\text{C}$, kemudian setelah kompor dimatikan ditambahkan bahan perisa sesuai kebutuhan. Dalam aspek biaya, komponen yang diperhitungkan meliputi bahan baku, tenaga kerja, transportasi, penyusutan alat, utilitas (listrik, air, gas), serta biaya kemasan. Setelah keseluruhan biaya produksi, diperoleh harga jual akhir susu biji bunga matahari sebesar Rp33.377 per liter atau Rp8.344 per porsi (250 ml), sebelum keuntungan dan setelah margin keuntungan ditambahkan harga jual menjadi Rp 10.000. Setelah produk tersebut selesai di buat tim peneliti menyebarkan kuesioner kepada 32 responden dan hasilnya menunjukkan Dari 32 responden yang mencoba susu biji bunga matahari, menyatakan rasa enak dan pas (46,87% setuju, 53,12% sangat setuju). Penilaian tekstur terbagi rata, yaitu 50% setuju dan 50% sangat setuju. Warna susu dinilai menarik oleh mayoritas responden (53,12% sangat setuju, 43,75% setuju, 3,12% netral). Kemasan juga mendapat apresiasi tinggi dengan 62,5% sangat setuju dan 37,5% setuju.

B. Pengolahan Isian Coklat

Pengolahan produk isian coklat ini dimulai dari pemilihan biji bunga matahari yang akan di olah berdasarkan standar resep
Berikut adalah Standart resep yang diperlukan saat pembuatan olahan coklat :

Tabel 2. *Chocho Sun*

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
1.	coklat batangan	250 gr	Rp 60.000/kg	Rp 15.000
2.	biji bunga matahari	100 gr	Rp 70.00/kg	Rp 7.000
3.	gula	5gr	Rp 13.000/kg	Rp 65
Total Harga				Rp 22.065

Proses pembuatan coklat isi biji bunga matahari dimulai dengan memanaskan air, kemudian mencincang coklat batangan dan melelehkannya menggunakan teknik *double boiler* atau microwave dalam interval 20 detik hingga halus. Setelah itu, kuaci dimasukkan ke dalam coklat leleh bersama sedikit gula, lalu dituangkan ke dalam cetakan. Cetakan selanjutnya didinginkan di dalam freezer hingga coklat mengeras dan siap dikemas. Dalam aspek biaya, komponen yang diperhitungkan meliputi bahan baku, tenaga kerja, transportasi, penyusutan alat, utilitas (listrik, air, gas), serta biaya kemasan. Setelah keseluruhan biaya produksi, diperoleh harga jual akhir produk sebesar Rp2.390 per bite atau sekitar Rp9.600 per box (4 bite). sebelum keuntungan dan setelah margin keuntungan ditambahkan harga jual menjadi Rp 15.000. Setelah produk tersebut selesai di buat tim peneliti menyebarkan kuesioner kepada 32 responden dan hasilnya menunjukkan Dari 32 responden yang mencoba coklat isi biji bunga matahari, mayoritas menilai produk sangat baik. Sebanyak 96,87% menyatakan rasa enak dan pas (62,5% sangat setuju, 34,37%

setuju), sedangkan 3,12% netral. Tekstur dinilai sesuai oleh seluruh responden (56,25% sangat setuju, 43,75% setuju). Warna dianggap menarik oleh 96,87% responden (62,5% sangat setuju, 34,37% setuju), dan kemasan juga mendapat apresiasi positif (59,37% sangat setuju, 40,62% setuju).

C. Pelaksanaan Event

Tim penulis melaksanakan event ini sebagai media promosi untuk memperkenalkan produk olahan inovasi kuliner pariwisata supaya bisa diterima oleh masyarakat umum, event ini dilaksanakan pada tanggal 11 Agustus 2025 di Caffe Luwih yang beralamat di Jalan Raya Padang Luwih, Dalung, Kecamatan, Kuta Utara, Kabupaten Badung Bali. Tim melakukan Event ini pada pukul 18,00 WITA dan dihadiri oleh 3 penguji dan 35 tamu. Dan dari pelaksanaan event tersebut mendapatkan hasil Hasil evaluasi kepuasan even dari 32 responden pada acara *launching* produk menunjukkan respon yang sangat positif. Sebanyak 81,3% menilai penyambutan tamu sangat baik dan 18,8% menilai baik. Dari segi kenyamanan, 84,4% menyatakan sangat nyaman dan 15,6% nyaman. Alur acara dinilai sangat menarik oleh 87,5% responden dan menarik oleh 12,5%. Pembawaan MC juga diapresiasi, dengan 87,5% menyebut sangat baik dan 12,5% baik. Secara keseluruhan, tingkat kepuasan acara sangat tinggi, yaitu 93,8% menyatakan sangat puas dan 6,3% puas.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa biji bunga matahari memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan makanan dan minuman yang sehat, inovatif, dan bernilai jual tinggi. Melalui proses yang sederhana dan efisien, biji bunga matahari berhasil diolah menjadi dua produk utama, yaitu susu nabati bebas laktosa (Milky Sunshine) dan coklat isian biji bunga matahari (Chocho Sun), yang keduanya memiliki kandungan gizi tinggi dan mendukung gaya hidup sehat. Produk ini tidak hanya menjawab kebutuhan konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan lingkungan, tetapi juga membuka peluang baru bagi UMKM dan masyarakat lokal untuk mengembangkan usaha berbasis pangan fungsional.

Dalam konteks inovasi pariwisata kuliner, produk ini dapat menjadi daya tarik baru bagi wisatawan yang menginginkan pengalaman kuliner berbasis bahan lokal. Susu nabati dan coklat isian biji bunga matahari dapat dikemas sebagai *signature product* khas Bali yang ditawarkan di kafe, restoran, pusat oleh-oleh, dan pasar seni. Strategi integrasinya meliputi kolaborasi dengan destinasi wisata seperti desa wisata, agrowisata, dan hotel berkonsep *eco-friendly* untuk menghadirkan pengalaman edukasi, misalnya melalui workshop pembuatan susu biji bunga matahari dan demo pengolahan coklat sebagai aktivitas wisata sehingga memiliki nilai tambah bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Selain itu, keberadaan produk ini berkontribusi pada pengembangan pariwisata kuliner di Bali melalui pendekatan ekowisata yang memadukan nilai edukasi, budaya lokal, dan inovasi kuliner. Hasil uji coba menunjukkan bahwa produk diterima dengan baik oleh konsumen dari segi rasa, tekstur, dan kemasan, meskipun masih diperlukan perbaikan teknis untuk meningkatkan kualitas dan daya tahan produk. Dengan perhitungan harga pokok produksi yang cermat dan strategi pemasaran yang tepat, produk ini layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai bagian dari industri makanan sehat berbasis bahan lokal di Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura, para dosen pembimbing, serta seluruh responden yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Bali. (2024). *Laporan tahunan UMKM berbasis lokal*. Denpasar: Pemprov Bali.
- Halim. (2023). *Pusat edukasi coklat dan daya tarik wisata kuliner di Bali*. Denpasar: Udayana Press.
- Nielsen Indonesia. (2024). *Consumer trends in healthy food*. Jakarta: Nielsen Research.
- Ramadhani, F., Hamidah, N., & Lastariwati, B. (2019). *Studi gizi biji bunga matahari sebagai camilan sehat*. Yogyakarta: UNY Press.
- Riskesdas. (2023). *Laporan hasil riset kesehatan dasar*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Santoso, A., & Harmayani, T. (2024). *Susu nabati dan kesehatan kardiovaskular*. *Jurnal Gizi Sehat*, 12(1), 44–52.
- Suryawan, I. (2022). Diversifikasi pangan lokal berbasis biji bunga matahari. *Jurnal Inovasi Kuliner*, 4(2), 101–110.
- Sutaguna, K., et al. (2024). *Pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal*. Bali: Universitas Udayana.