

JACKFRUIT PROCESSING INNOVATIONS JACKFRUIT SATE LILIT AND JACKFRUIT-INFUSED ARAK

INOVASI OLAHAN BUAH NANGKA MENJADI SATE LILIT NANGKA DAN INFUSED ARAK NANGKA

I Gede Adi Rama Putra¹, Ditya Adi Pratama^{2*}, Pande Made Yoga Perdana Putra³, Sidhi Bayu Turker⁴, I Nengah Rata Artana⁵

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

dityaadi6@gmail.com

081246735944

Article info

Keywords:

**Jackfruit, Satay Lilit
Jackfruit, Infused
Jackfruit Arak,
Culinary Innovation,
healthy and
Nutritious.**

Abstract

This final project's research raised culinary innovation using jackfruit fruit processed into food products in the form of Satay Lilit Jackfruit and Infused Arak Jackfruit. The background of the research is based on the importance of local fruit culinary diversification to support Bali tourism, which is known for its rich cultural and culinary arts. Sate lilit, as one of the traditional Balinese cuisines, is usually made from meat, but in this final project research, it was developed using jackfruit, which has high nutritional content and is easy to obtain. In addition, arak, as a traditional Balinese drink, is combined with jackfruit extract through the infused method, resulting in an innovative new flavor. The research methodology employed a descriptive approach and involved data collection through observation, documentation, interviews, questionnaires, and product trials. Trials were conducted in stages (three times) to obtain the best formulation of satay lilit jackfruit and infused jackfruit wine. The product launch event was held at Undhira Restaurant, Building C, Dhyana Pura University, with planned event management including publication, promotion, decoration, budget, and evaluation. The research results of the final project show that the Satay Lilit Nangka product has a soft texture and savory taste with Balinese spices and can be accepted by consumers based on the test results and opinions of several tester respondents. Meanwhile, the Infused Arak Nangka product presents various traditional drinks with a contemporary touch. In conclusion, this jackfruit processing innovation is not only able to create new culinary products that are healthy, nutritious, and of high selling value, but also has the potential to enrich Bali's culinary repertoire while supporting tourism development based on traditional culinary arts and culture.

Kata kunci:

**Buah Nangka, Sate
Lilit Nangka, Infused
Arak Nangka, Inovasi
Kuliner,
Sehat dan bergizi**

Abstrak

Penelitian proyek tugas akhir ini mengangkat inovasi kuliner penggunaan buah nangka yang diolah menjadi produk makanan dalam bentuk Sate Lilit Nangka dan Infused Arak Nangka. Latar belakang penelitian didasarkan pada pentingnya diversifikasi kuliner buah lokal untuk mendukung pariwisata Bali yang dikenal dengan kekayaan seni budaya dan kulinernya. Sate lilit sebagai salah satu kuliner tradisional Bali biasanya berbahan dasar daging, namun dalam penelitian proyek tugas

akhir ini dikembangkan menggunakan buah nangka yang memiliki kandungan gizi tinggi, mudah diperoleh, dan mudah diperoleh. Selain itu, arak sebagai minuman tradisional Bali dipadukan dengan ekstrak nangka melalui metode infused, sehingga menghasilkan cita rasa baru yang inovatif. Metodologi penelitian menggunakan pendekatan deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara, kuesioner, dan uji coba produk. Uji coba dilakukan secara bertahap (tiga kali) untuk memperoleh formulasi terbaik dari sate lilit nangka dan infused arak nangka. Event peluncuran produk dilaksanakan di Restoran Undhira Gedung C Universitas Dhyana Pura, dengan manajemen acara yang terencana meliputi publikasi, promosi, dekorasi, anggaran, hingga evaluasi. Hasil penelitian proyek tugas akhir menunjukkan produk Sate Lilit Nangka memiliki tekstur yang lembut, cita rasa gurih dengan bumbu khas Bali, dan dapat diterima oleh konsumen berdasarkan hasil uji coba dan pendapat beberapa orang responden tester. Sementara itu, produk Infused Arak Nangka menghadirkan variasi minuman tradisional dengan sentuhan kekinian. Kesimpulannya, inovasi olahan buah nangka ini tidak hanya mampu menciptakan produk kuliner baru yang sehat, bergizi, dan bernilai jual tinggi, tetapi juga berpotensi memperkaya khasanah kuliner Bali sekaligus mendukung pengembangan pariwisata berbasis seni dan budaya kuliner tradisional.

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan fenomena sosial-ekonomi yang lahir dari adanya perjalanan dan tinggalnya seseorang di suatu wilayah untuk sementara waktu, bukan untuk bekerja melainkan untuk rekreasi. Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor ini karena keragaman budaya, adat istiadat, dan kekayaan alamnya. Pulau Bali menjadi salah satu ikon utama pariwisata dunia berkat keindahan alam serta keunikan tradisi dan kebudayaannya.

Sejarah perkembangan pariwisata Bali tercatat sejak pembangunan Hotel Bali Beach pada tahun 1963, yang kemudian diikuti dengan diresmikannya Bandara Ngurah Rai sebagai pelabuhan udara internasional. Sejak saat itu, jumlah wisatawan domestik maupun mancanegara terus mengalami peningkatan signifikan, bahkan hingga ke pelosok desa. Hal ini menjadikan pariwisata sebagai salah satu penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia, khususnya di Bali.

Perkembangan tersebut menuntut adanya sarana dan prasarana yang memadai, terutama akomodasi berupa hotel. Hotel sebagai bentuk akomodasi komersial tidak hanya menyediakan penginapan, tetapi juga pelayanan makanan, minuman, hingga fasilitas rekreasi. Untuk mengoptimalkan pelayanan, hotel memiliki beberapa departemen penunjang seperti *Front Office*, *Housekeeping*, *Engineering*, *Accounting*, serta *Food and Beverage*.

Selain infrastruktur, peningkatan kualitas pariwisata Bali juga ditentukan oleh ketersediaan tenaga kerja profesional. Oleh karena itu, berdiri berbagai sekolah pariwisata negeri maupun swasta di Bali yang berfokus pada pelatihan tenaga kerja di bidang perhotelan dan pariwisata. Tenaga kerja yang terampil diharapkan mampu memberikan pelayanan berkualitas sekaligus bersaing di tingkat global.

Daya tarik Bali tidak hanya terbatas pada objek wisata alam dan budaya, melainkan juga kuliner tradisional. Menurut Detik Bali (2022), makanan tradisional merupakan identitas daerah yang dapat memperkuat daya tarik wisata. Ciri khas kuliner Indonesia

terletak pada penggunaan rempah-rempah yang beragam, salah satunya terlihat dalam kuliner khas Bali yaitu *Sate Lilit*.

Awalnya, *Sate Lilit* berbahan dasar daging dan sering disajikan dalam upacara keagamaan Hindu. Namun seiring perkembangan, variasi bahan dasar mulai bermunculan, termasuk penggunaan sayuran lokal seperti nangka. Nangka telah lama dikenal sebagai bahan pangan khas dalam tradisi masyarakat Bali, terutama pada perayaan hari raya umat Hindu.

Menurut Diperba Badung (2017), nangka termasuk tanaman berumah satu dengan bunga jantan dan betina yang tumbuh pada cabang tua. Buah nangka dikenal dengan aroma khas serta daging berwarna kuning keemasan yang manis. Keberadaan nangka sangat familiar di Bali sehingga berpotensi dikembangkan menjadi inovasi kuliner yang bernilai ekonomi.

Selain ketersediaannya yang melimpah, nangka juga memiliki beragam manfaat kesehatan. Halodoc.com (2023) menjelaskan bahwa kandungan kalium pada nangka efektif menurunkan risiko penyakit jantung, sementara zat besi mencegah anemia. Kandungan vitamin A, magnesium, serta phyto-nutrisi juga memberikan manfaat bagi kesehatan tulang, kulit, dan sistem imun tubuh.

Tingginya kandungan gizi tersebut menjadikan nangka bukan hanya bernilai budaya, tetapi juga fungsional sebagai pangan sehat. Oleh karena itu, pemanfaatannya dalam produk olahan inovatif seperti *Sate Lilit Nangka* dan *Infused Arak Nangka* menjadi relevan untuk dikembangkan. Produk ini diharapkan dapat menambah keragaman kuliner Bali sekaligus menarik minat wisatawan.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan proses pengolahan buah nangka menjadi olahan kuliner berupa *Sate Lilit Nangka* dan *Infused Arak Nangka*, serta menggambarkan strategi pemasaran yang dapat dilakukan agar produk inovatif ini mampu bersaing dan menjadi daya tarik baru dalam industri pariwisata Bali.

METODE

Lokasi penelitian ini meliputi dua tempat utama, yaitu dapur uji coba di Jl. Margapati No. 83, Br. Kedua, Baha, Mengwi, yang digunakan untuk proses eksperimen pengolahan inovasi kuliner berbahan dasar buah nangka berupa *Sate Lilit Nangka* dan *Infused Arak Nangka*, serta Restoran Undhira Gedung C, Dalung, Badung, Bali, sebagai lokasi pelaksanaan *event launching* produk. Pemilihan lokasi event didasarkan pada desain interior yang sesuai dengan tema serta keterjangkauan anggaran penelitian. Objek penelitian difokuskan pada pemanfaatan buah nangka sebagai bahan dasar inovasi produk kuliner, dengan variabel bebas berupa jenis olahan inovatif buah nangka dan variabel terikat berupa kualitas produk yang mencakup rasa, tekstur, aroma, kandungan alkohol, hingga penerimaan konsumen. Produk yang ditawarkan kepada tamu adalah *Sate Lilit* dan *Infused Arak Nangka*, yang dikembangkan berdasarkan potensi gizi dan manfaat kesehatan nangka yang kaya vitamin, mineral, flavonoid, serta fitonutrien yang berperan sebagai antioksidan, antimikroba, dan penunjang metabolisme tubuh (Widiarti, 2013; Novandrini, 2003).

Untuk memastikan kualitas *Sate Lilit Nangka* dan *Infused Arak Nangka*, tahapan uji coba produk dilakukan secara bertahap. Dimulai dengan pengembangan resep awal, tahap pertama melibatkan pembuatan varian kecil untuk mengidentifikasi kombinasi rasa yang tepat, diikuti dengan sesi *tasting* oleh panelis. Pada tahap kedua, resep yang disempurnakan diuji dalam skala menengah, dengan survei kepuasan konsumen untuk mengumpulkan umpan balik. Uji coba final dilakukan pada acara *launching* di Universitas

Dhyana Pura, di mana umpan balik pengunjung digunakan untuk mengevaluasi penerimaan pasar dan melakukan penyesuaian akhir.

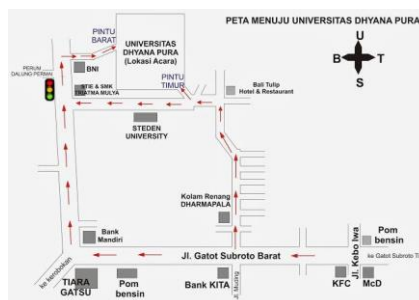
Dalam mendukung pemasaran produk, strategi *marketing mix* digunakan melalui penetapan harga tiket event sebesar Rp. 90.000, pemilihan lokasi yang representatif, serta promosi melalui media sosial seperti *WhatsApp*, *Instagram*, dan *Facebook* untuk memperluas jangkauan audiens. Kegiatan ini melibatkan *people* yakni tamu undangan serta panitia yang terlibat, dengan *process* berupa serangkaian tahapan mulai dari pencarian ide, uji coba resep, hingga penyelenggaraan event. Sementara itu, *physical evidence* diwujudkan melalui dokumentasi proses dan acara *launching* produk. Data penelitian dikumpulkan dengan metode observasi, wawancara, dokumentasi, dan penyebaran kuesioner kepada masyarakat serta wisatawan. Data primer diperoleh langsung dari responden, sedangkan data sekunder didapat melalui dokumen dan laporan lembaga formal terkait jumlah kunjungan wisatawan. Melalui event yang diadakan pada 19 Agustus 2025 dengan 30 orang tamu undangan, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan inovasi olahan nangka yang tidak hanya memperkaya khasanah kuliner lokal, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi pengembangan pariwisata berbasis produk lokal di Bali.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Event yang diselenggarakan berupa *launching* produk inovasi olahan buah nangka dengan nama “Inovasi Olahan Buah Nangka Menjadi Sate Lilit Nangka & *Infused* Arak Nangka”, mengusung tema pemanfaatan buah nangka sebagai bahan pangan lokal bernilai tambah. Acara ini dilaksanakan pada tanggal 19 Agustus 2025 pukul 12.00 WITA hingga selesai, bertempat di Universitas Dhyana Pura dengan jumlah undangan sebanyak 30 orang yang terdiri dari tamu umum berusia 19–60 tahun serta undangan khusus (VIP) yaitu dua orang penguji dan satu dosen pembimbing. Kegiatan ini tidak hanya menjadi wadah pengenalan produk inovasi berupa *Sate Lilit Nangka* dan *Infused Arak Nangka*, tetapi juga melibatkan panitia penyelenggara yang berperan dalam memastikan kelancaran acara dari sisi teknis maupun non-teknis.

Tempat Pelaksanaan Acara, Desain, dan Dekorasi

1. *Place* : Universitas Dhyana Pura, alasan penulis memilih lokasi tersebut karena lokasi tersebut merupakan tempat kuliah penulis di samping itu juga penulis melaksanakannya di Universitas Dhyana Pura untuk menghemat pengeluaran biaya.
2. *Venue* : Di restoran Gedung C, alasan penulis memilih pelaksanaan tersebut di restoran gedung C karena tempatnya yang memadai dan memiliki fasilitas yang lengkap untuk menunjang kegiatan *event* yang akan dilaksanakan oleh penulis
3. Denah / Map Lokasi



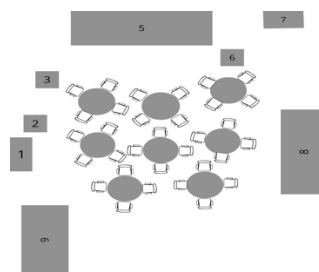
Gambar 1. Denah Menuju Lokasi *Event*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)



Gambar 2. Denah Lokasi *Event*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

Lay – out Venue/Site/Kartu Undangan, Brosur, Pamphlet

1. *Venue*



Gambar 3. *Lay-Out Venue*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

2. *Welcome Entrance*
3. *Registration table*
4. *Proyektor /LCD*
5. *Table VIP*
6. *Stage*
7. *Display table*
8. *Guest exit*
9. *Bar*
10. *Buffet table*
11. *Kupon/ Voucher*



Gambar 4. *Voucher*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

12. Banner



Gambar 5. *Banner*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

13. Flyer Menu



Gambar 6. *Menu Product*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

Design dan Dekorasi

1. Stage



Gambar 7. *Stage Decoration*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

2. *Decoration*



Gambar 8. *Decoration*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

3. *Food & Beverage Table*



Gambar 9. *Buffet Table*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

4. *Table & Chair*



Gambar 10. *Table and Chair Decoration*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

5. Welcome Entrance



Gambar 11. *Welcome Entrance*
(Sumber : Dokumen Kelompok, 2025)

Kebutuhan Produk dan Service Pelaksanaan Acara

1. Stage
 - Menyediakan LCD dan Layer Proyek
 - Menyediakan keperluan *sound system*
 - Menyediakan beberapa dekorasi
2. Area undangan
 - Menyediakan kursi dan meja
 - Menyediakan tempat *display* makanan
3. Area penyambutan
 - Beberapa meja yang akan digunakan untuk *registrasi*
4. Area pintu masuk
 - Membutuhkan beberapa dekorasi
 - Satu *banner* untuk *event*

Rencana Anggaran Biaya dan Check List Kebutuhan Acara

Berikut adalah anggaran biaya dan *check list* kebutuhan acara yang akan dikeluarkan saat melaksanakan *event*.

Tabel 1. Rencana Anggaran Biaya

No.	Nama Bahan	Qty	Harga Satuan	Total
1.	Nangka	1kg	Support tim	Rp. -
2.	Bumbu Genep	400 gr	Rp. 20.000	Rp. 16.000
3.	Daun jeruk	3 pcs	Rp. -	Rp. -
4.	Daun salam	2 pcs	Rp. -	Rp. -
5.	Tepung kanji/beras	200 gr	Rp. 7.000	Rp. 2.800
6.	Kelapa parut	300 gr	Rp. 8.000	Rp. 4.800
7.	Bawang goreng	100 gr	Rp. 12.000	Rp. 4.800
8.	Garam	4 gr	Rp. 7.500	Rp. 60
9.	Merica	5 gr	Rp. 2.000	Rp. 2.000
10.	Kaldu jamur	5 gr	Rp. 6.000	Rp. 750
11.	Katik sate lilit	20 pcs	Rp. 10.000	Rp. 500
12.	Arang	1 pack	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Total Keseluruhan			Rp. 41.710	

Adapun penjabaran mengenai perhitungan *cost* per itemnya sebagai berikut:

1. Bumbu Genep = $\frac{400gr}{500gr} \times \text{Rp. 20.000} = \text{Rp. 16.000}$
2. Tepung beras/ kanji = $\frac{200gr}{500gr} \times \text{Rp. 7.000} = \text{Rp. 2.800}$
3. Kelapa parut = $\frac{300gr}{500gr} \times \text{Rp. 8.000} = \text{Rp. 4.800}$
4. Bawang goreng = $\frac{100gr}{250gr} \times \text{Rp. 12.000} = \text{Rp. 4.800}$
5. Garam = $\frac{4gr}{500gr} \times \text{Rp. 7.500} = \text{Rp. 60}$
6. Merica = Rp. 2.000
7. Kaldu Jamur = $\frac{5gr}{40gr} \times \text{Rp. 6.000} = \text{Rp. 750}$
8. Katik Sate Lilit = $\frac{20pcs}{50pcs} \times \text{Rp. 10.000} = \text{Rp. 500}$

Berikut adalah merupakan proyeksi harga produk Arak Jack untuk 10 botol.

Tabel 2. Rencana Anggaran Biaya

No.	Nama Bahan	Qty	Harga	Total
1.	Arak	5.000 ml	Rp. 200.000	Rp. 20.000
2.	Nangka	2 kg	Rp. 35.000	Rp. 35.000

Beverage cost:

1. Arak : $\frac{5000ml}{500ml} \times 20.000 = \text{Rp. 200.000}$
2. Nangka : $\frac{2.000gr}{2.000gr} \times 35.000 = \text{Rp. 35.000}$

Dalam pembuatan *Event* ini, Tim mengambil hasil penjualan *Voucher Event* dan Penjualan produk Arak Jack. Berikut merupakan rencana anggaran biaya untuk *Event Launching Produk dan Lunch.*

Tabel 3. Rencana anggaran Biaya

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga	Total
1.	Tempat	-	-	Support by Undhira
2.	Peralatan	-	-	Support by Undhira
3.	Dekorasi	-	Rp. 1.500,000	Rp. 1.500.000
4.	Food & beverage buffet	40 pax	Rp. 35.000	Rp. 1.400.000
5.	Kamera	1	-	Support by Tim
6.	Banner	3	Rp. 100.000	Rp. 100.000
7.	Stiker produk	30	Rp. 233	Rp. 7.000
8.	Pembuatan produk		Rp. 500.000	Rp. 500.000
Total keseluruhan				Rp. 3.007.000

Tabel ini memuat rencana anggaran biaya untuk kegiatan *Event Launching Product*. Total anggaran yang dibutuhkan adalah Rp. 3.750.000

Tabel 4. keuntungan penjualan produk

No	Barang	Qty	Harga	Total Penjualan	Food Cost	Laba Bersih
1	Arak Jack	30 botol	30x25.000 Rp. 750.000	Rp. 750.000	30x20.000 Rp. 600.000	Rp. 150.000
Total Pendapatan						Rp. 150,000

Tabel ini memuat perhitungan keuntungan dari produk yang sempat dijual pada sebelum *Event*.

Tabel 5. keuntungan Event

No.	Sumber keuntungan	Biaya	Pendapatan
1.	Event Launching Produk dan Lunch	Rp. 3.007.000	
2.	Penjualan Produk Arak Jack		Rp. 150.000
3.	Penjualan tiket Event		Rp. 3.600.000
Total laba keseluruhan		Pendapatan biaya Rp. 3.750.000 – Rp 3.007.000 keuntungan Rp.743.000,-	

Tabel ini memuat rincian sumber keuntungan dari *Event Launching Product* yang akan dilaksanakan yang melibatkan beberapa jenis penjualan dan pengeluaran.

Kebutuhan teknis dalam penyelenggaraan event meliputi penyediaan fasilitas listrik, tempat sampah, toilet, P3K, dan air bersih yang seluruhnya memanfaatkan ruang fasilitas praktik restoran di Kampus Universitas Dhyana Pura. Dari sisi administrasi, penulis menyiapkan surat izin peminjaman tempat serta surat untuk peminjaman alat yang dibutuhkan. Adapun kebutuhan *food and beverage* mencakup penyediaan makanan untuk panitia, tamu undangan dengan konsep *buffet service*, makanan yang dijual, serta makanan yang ditampilkan dalam bentuk display. Selain itu, penulis juga menempatkan tanda-tanda petunjuk arah di area strategis, seperti menuju toilet, parkir, dan lokasi acara, agar memudahkan tamu menemukan tempat yang dituju.

Pelaksanaan acara dibagi dalam tiga tahap, yaitu *preparation*, *operation*, dan *closing*. Pada tahap persiapan, kegiatan yang dilakukan antara lain observasi sesuai jadwal, penjualan tiket, uji coba produk, persiapan dekorasi, pengecekan barang, penataan panggung, meja, serta perlengkapan, hingga gladi bersih. Tahap operasi pada hari-H dimulai dengan penyambutan tamu VIP dan undangan, pengisian daftar hadir, serta peninjauan display produk. Acara dilanjutkan dengan pembukaan oleh MC, doa, sambutan dari ketua panitia dan ketua Prodi D4 Manajemen Perhotelan, serta pemaparan produk inovasi buah nangka. Selanjutnya dilakukan *launching* produk, sesi makan siang bersama, hiburan, pengisian kuesioner, penutupan oleh ketua panitia, serta sesi foto bersama. Tahap penutup (*closing*) mencakup kegiatan merapikan venue, membersihkan dan menyimpan peralatan, serta melakukan pengecekan kembali terhadap semua barang yang digunakan selama acara berlangsung.

Setelah melalui tahap persiapan dan pelaksanaan yang matang, penting untuk mengevaluasi hasil *event* guna mengetahui sejauh mana tujuan yang telah ditetapkan tercapai. Hasil evaluasi *event* menunjukkan bahwa tingkat kepuasan tamu secara keseluruhan cukup tinggi, dengan banyak yang memuji cita rasa Sate Lilit Nangka yang lembut dan kaya rempah, serta inovasi *Infused* Arak Nangka yang menyegarkan. Namun, beberapa tamu memberikan *feedback* spesifik mengenai kebutuhan akan variasi rasa yang lebih beragam pada Sate Lilit, seperti penambahan level pedas yang lebih tinggi untuk menarik kalangan penggemar makanan pedas. Selain itu, ada saran untuk meningkatkan

penyajian *Infused* Arak, dengan beberapa tamu menginginkan penjelasan lebih rinci mengenai proses pembuatan dan manfaat kesehatan dari produk tersebut. Tanggapan ini mencerminkan potensi untuk memperbaiki dan mengembangkan produk lebih lanjut, serta menyesuaikan dengan preferensi konsumen yang beragam. Dengan mempertimbangkan masukan ini, produk dapat ditingkatkan agar lebih menarik dan sesuai dengan ekspektasi pasar.

Struktur panitia event

Pembagian tugas dan tanggung jawab dari masing – masing panitia:

1. Ketua/koordinator umum
2. Wakil ketua/ wakil koordinator
3. Bendahara
4. Bagian Fb *service* & Produk
5. *Waiters*
6. Kepala bagian peralatan event
7. Registrasi
8. MC
9. Dokumentasi dan publikasi

Publikasi

Publikasi *event* dilakukan oleh panitia mulai dari sebelum dan selama *event* berlangsung. Publikasi *event* ini nantinya akan dilakukan melalui akun media *social* yang dimiliki oleh panitia seperti promosi lewat grup, media *social*, mengupload, *story* di akun media *social* yang dimiliki.

Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan oleh panitia untuk mengabadikan tahap persiapan dan pelaksanaan *event* ini, yang hasilnya dalam bentuk foto ataupun video.

Rundwon / schedule kegiatan

Tabel 6. Rundwon Kegiatan

No.	Waktu	Susunan Acara
1.	10:00 - 11:30	Ujian proyek Tugas akhir
2.	11:30 - 11:45	Menyambut tamu yang datang mengikuti proses <i>registrasi</i>
3.	11:45 - 12:00	Pembukaan acara MC dan sambutan ketua panitia
4.	12:00 - 12:45	Sambutan dari dosen pembimbing
5.	12:45 - 13:50	Presentasi proyek tugas akhir mengenai produk yang di <i>launching</i>
6.	13:50 - 14:30	Mempersilahkan para tamu untuk menikmati hidangan yang telah disiapkan dan diiringi band (Akustik)
7.	14:30 – 14:40	Mengajak tamu mengisi kuisioner
8.	14:40 – 14:50	Sesi foto bersama

Kandungan Gizi Buah Nangka dan Biji Nangka/100 gram

Tabel 7. Kandungan Gizi Buah Nangka dan Biji Nangka/100 gram

Komponen Gizi	Nangka Muda	Nangka Masak	Biji Nangka
Energi (kkal)	51	106	165

Protein (gram)	2,0	1,2	4,2
Lemak (gram)	0,4	0,3	0,1
Karbohidrat (gram)	11,3	27,6	36,7
Calcium (mggram)	45	20	33
Fospor (mggram)	29	19	200
Besi (mggram)	0,5	0,9	1,0
Vitamin A (SI)	25	330	0
Vitamin B (MGAM)	0,07	0,07	0,20
Vitamin C (mggram)	9	7	10
Air (gram)	5,5	70	57,7

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes (2016)

Dalam penelitian ini, keterbatasan terletak pada ruang lingkup yang terbatas hanya pada dua produk olahan, yaitu Sate Lilit Nangka dan *Infused Arak Nangka*, tanpa mempertimbangkan variasi lain dari olahan nangka yang mungkin juga memiliki potensi pasar. Selain itu, jumlah responden yang terbatas pada *event launching* dapat mempengaruhi representativitas hasil evaluasi yang mungkin tidak mencerminkan preferensi konsumen secara keseluruhan. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar melibatkan sampel yang lebih besar dan beragam, serta mengembangkan variasi produk olahan lain dari buah nangka atau bahan lokal lainnya. Penelitian juga sebaiknya mencakup analisis pasar yang lebih mendalam untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan konsumen dan mengidentifikasi strategi pemasaran yang lebih efektif.

SIMPULAN

Proyek tugas akhir berjudul “*Inovasi Olahan Buah Nangka menjadi Sate Lilit dan Infused Arak Nangka*” menunjukkan potensi pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai dasar inovasi kuliner yang bernilai jual. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa nangka muda dapat diolah menjadi *Sate Lilit Nangka* dengan tekstur padat dan cita rasa khas melalui pencampuran bumbu genep Bali, kelapa parut, serta rempah tradisional, kemudian dipanggang hingga matang. Sementara itu, nangka matang difermentasi bersama arak tradisional Bali untuk menghasilkan *Infused Arak Nangka* dengan karakteristik aroma dan rasa yang unik. Kedua produk tersebut diperkenalkan melalui event launching di Universitas Dhyana Pura serta dipasarkan melalui media sosial dan penjualan tiket dengan harga terjangkau. Evaluasi dari pengunjung diperoleh melalui kuesioner sebagai dasar penilaian kualitas produk dan potensi pengembangannya di masa depan.

Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini merekomendasikan agar pengembangan inovasi kuliner lokal terus mendapat dukungan dari institusi pendidikan dan mitra industri. Universitas perlu memperkuat kolaborasi dengan pihak industri, menyediakan fasilitas promosi, serta mengadakan pelatihan kewirausahaan untuk mendorong kreativitas mahasiswa. Sementara itu, mitra penyelenggara acara diharapkan dapat meningkatkan dukungan fasilitas teknis, koordinasi, serta dokumentasi agar kegiatan promosi produk berjalan lebih optimal. Dengan sinergi antara universitas, industri, dan mitra, inovasi berbasis pangan lokal seperti *Sate Lilit Nangka* dan *Infused Arak Nangka* berpotensi memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan kuliner serta pariwisata Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananta, I. G. B. (2023). Masyarakat Cempaga Menjaga Keharmonisan (Tinjauan Filsafat Moral Kant dalam Tradisi Mecacar). *Pramana: Jurnal Hasil Penelitian*, 3(1), 50-61.
- Anggriana, A., & Muhandi, M. (2017). Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Siap Saji yang Dipasarkan di Kota Palu. *AGROTEKBIS: Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal)*, 5(3), 278-283.
- Annisa, A. N., Farida, A., Hakim, L., Putra, G. P., & Mirnasari, D. (2014, January). Pemanfaatan Buah Nangka sebagai Produk 3in1 sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Kecamatan Gunungpati. In *Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa-Pengabdian Kepada Masyarakat 2013*. Indonesian Ministry of Research, Technology and Higher Education.
- Anonim. (2022). *Menciptakan Dapur yang Baik dan Nyaman* [Online]. <https://perkim.id/rumah/menciptakan-dapur-yang-baik-dan-nyaman/>.
- Arifien, A. (2022). *Perancangan Buku Ilustrasi Resep Makanan Sehat sebagai Inspirasi Memulai Bisnis di Sektor Kuliner* (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur).
- Bagyono. 2005. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Damanik, E., Girsang, M., Batubara, T. P., & Tambunan, E. M. (2025). Rancang Bangun Sistem Informasi Agen Perjalanan Wisata dan Tour pada PT. Bravo Prima Tours & Travel Medan. *IMMI: International Journal Computer Of Munandar Membangun Indonesia*, 1(2).
- Darmawan, Robby. (2020). *Tinjauan Pustaka* [Online]. <http://repository.uib.ac.id/2808/5/k-1746042-chapter2.pdf>. [28 Maret 2023].
- Suwantoro, Gamal. 2004. *Dasar-dasar Pariwisata*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Friends, Blibli. (2023). *Dapur: Pengertian, Fungsi, dan Cara Jaga Kebersihannya* [Online]. <https://www.blibli.com/friends/blog/panduan-lengkap-tentang-dapur-05/>. [28 Maret 2023].
- Hidayati, N. L., Pramono, S., & Roekminiati, S. (2024). Peningkatan Pengembangan Pariwisata Pantai Biru Desa Telaga Biru Tanjung Bumi dalam Perspektif Analisis Pentagon. *Soetomo Administrasi Publik*, 2(2), 337-350.
- KBBI. (2023). *Dapur* [Online]. <https://kbbi.web.id/dapur>. [28 Maret 2023].
- KRIS, D., & Sholahuddin, A. (2019). *Standarisasi Dapur dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013* (Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma).
- Nisrina, S. P., & Gusnadi, D. (2023). Pemanfaatan Dami Buah Nangka pada Produk Panna Cotta sebagai Pengganti Gelatin. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 107-112.
- Widiari, N. L. P. F., & Purnaya, I. G. K. (2023). Kualitas Cookies dengan Bahan Dasar Tepung Biji Nangka. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2492-2495.
- Widiastuti, R. (2020). *Kebudayaan dan Pariwisata Bali*. Alprin.
- Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). Pengolahan dan Variasi Appetizer pada Saat Breakfast terhadap Kepuasan Tamu di The Alana Hotel & Convention Center Solo. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 1-6.
- Yoeti, Oka A. 2008. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Penerbit PT.



Yasa, I. W. S., Sukmana, D. A., Hasyah, N., Zahrawi, S. L., Boneta, A. A., Fadillah, N., ... & Sanjaya, M. (2023, June). Diversifikasi Produk Olahan Nangka Tanpa Limbah. In *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara* (Vol. 1, No. 1, pp. 365-369).