
PEMANFAATAN DAMI BUAH NANGKA SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN KREASI TART

Oleh

Gerald J.I. Kandou¹, Angeline Tanaka², Aloysius William Siswanto³, Vasco A.H.

Goeltom⁴, Theodosia C. Nathalia⁵

^{1,2,3,4,5}Jurusan Perhotelan, UPH Karawaci, Jakarta

Jalan M.H. Thamrin Boulevard, No.1100, Lippo Village, Tangerang/ (021) 5460901

e-mail: ¹Gerald.kandou80@gmail.com, ²Angeline.tanaka12@gmail.com,

³williamsiswanto24@gmail.com, ⁴theodosia.natalia@uph.edu,

⁵vasco.goeltom@uph.edu

Article History:

Received: 26-05-2025

Revised: 01-06-2025

Accepted: 29-06-2025

Keywords:

Dami Nangka, Pastry,

Produk, Selai, Tart,

Whipped Cream

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan sebuah produk pastry yang menggunakan dami nangka, serta meningkatkan wawasan masyarakat mengenai produk pastry yang dapat dibuat dari dami nangka dan menjadi salah satu cara untuk mengurangi mengurangi limbah yang dihasilkan oleh buah nangka, diketahui bahwa 40-50% limbah yang dihasilkan oleh buah nangka berasal dari daminya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dan observasi yang bertujuan untuk menemukan sebuah resep dan takaran yang tepat pada olahan dami nangka. Untuk menguji produk dami nangka digunakan penilaian empat skala likert terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna agar mendapatkan nilai yang pasti dan mempermudah responden untuk menentukan pilihan. Produk yang dihasilkan melalui penelitian ini merupakan dami nangka tart, dalam penelitian ini dami nangka diolah menjadi selai dan juga whipped cream sehingga dapat menciptakan kreasi tart yang baru. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang dibuat berhasil mendapatkan nilai diatas rata-rata untuk setiap penilaiannya

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak kekayaan alam, iklim tropis di Indonesia menjadikan negara ini cocok untuk pertumbuhan banyak jenis tanaman, salah satunya adalah pohon nangka. Nangka atau *artocarpus heterophylus* dapat menghasilkan panen yang lebih berat daripada pohon lainnya [1]. Tanaman nangka sendiri berasal dari India dan telah menyebar ke seluruh dunia salah satunya di Indonesia, sebagian besar pohon nangka juga ditanam sebagai pohon dipekarangan rumah [2]. Buah nangka sendiri terdiri dari kulit buah, dami atau disebut juga jerami, daging buah, dan biji.

Dami nangka merupakan bunga yang tidak mengalami penyerbukan diantara daging buah [3]. Buah nangka segar hanya mampu bertahan selama tiga hari dalam suhu lemari es dan satu bulan dalam suhu beku yang menyebabkan buah nangka harus cepat dikonsumsi atau diolah [4].

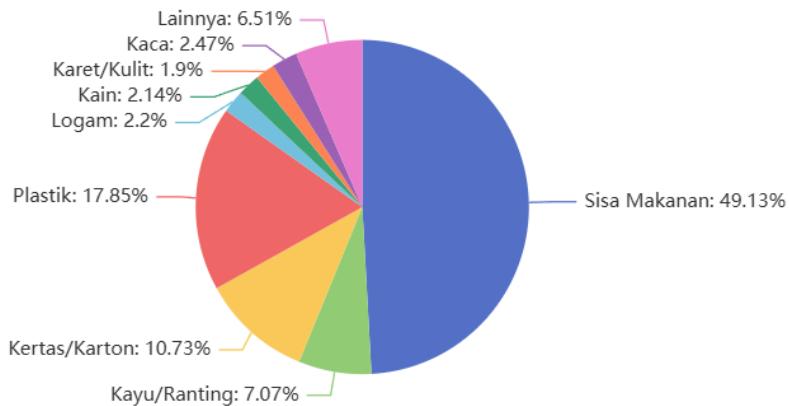
Tabel 1. Produksi Nangka Di Banten

Tahun	Jumlah produksi nangka di banten (Ton)
2020	6.290
2021	5.930
2022	6.629
2023	5.258

Sumber: www.bps.go.id (2024)

Menurut Badan Pusat Statistika Indonesia, produksi nangka dari tahun 2020 hingga 2022 mengalami kenaikan, yaitu 6.290 ton naik menjadi 6.629 di tahun 2022 dan pada tahun 2023 sedikit mengalami penurunan menjadi 5.258. Dengan tingginya produksi nangka, limbah yang dihasilkan dari dami buah nangka juga tidak sedikit, menurut Citra et al (2020) dami nangka menempati 40-50% dari buah nangka yang dijadikan limbah pangan [6]. Dari data diatas maka dapat disimpulkan bahwa limbah pangan yang berasal dari dami buah nangka sendiri dapat mencapai hingga 2.112 ton di banten jika tidak dimanfaatkan dengan baik.

KOMPOSISI SAMPAH BERDASARKAN JENIS SAMPAH

**Gambar 1. Komposisi Sampah Di Banten**

Sumber: sipsn.menlhk.go.id, (2024)

Data yang didapatkan dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah (SIPSN) sampah akibat sisa makanan dapat mencapai 49,13% pada tahun 2024 di banten, dan hal ini dapat menjadi limbah pangan jika tidak diolah atau didaur ulang dengan benar. Limbah pangan sendiri merupakan limbah yang berasal dari makanan, hal ini dapat disebabkan karena hasil produksi pangan yang tidak sesuai, sisa makanan yang tidak habis, maupun bagian dari buah atau sayur yang tidak dapat atau tidak diketahui cara pengolahannya.

Dessert merupakan hidangan manis yang disajikan setelah makanan utama, dessert dapat berupa kue, es krim, *pudding*, dan *tart* yang sering disajikan untuk menyeimbangkan rasa sehabis makanan utama [8]. Dalam penelitian ini dessert yang akan dipilih adalah tart dikarenakan dami nangka yang memiliki rasa manis dan aroma yang kuat, juga kandungan pektin yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan selai dan juga *whipped cream*. Dengan

menggabungkan tekstur dan visual dari *tart* pemanfaatan dami nangka diharapkan mampu menciptakan sebuah produk inovatif berkelanjutan dengan rasa dan aroma yang menarik.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat dapat menambah wawasan secara positif terkait dengan penggunaan bagian buah yang biasanya dibuang diolah menjadi sesuatu yang enak dan mempunyai nilai, juga dapat menjadi salah satu alternatif untuk mengurangi limbah pangan dan makanan berkelanjutan.

LANDASAN TEORI

1. Dessert

Hidangan penutup atau yang disebut juga pencuci mulut merupakan hidangan yang biasa disajikan setelah hidangan utama, hidangan penutup sendiri biasanya manis dan menyegarkan, namun tidak sedikit juga hidangan penutup yang asin dan kombinasi dari kedua rasa [9]. Hidangan penutup biasanya memiliki porsi 100-120 gram dan berfungsi untuk menetralkan hidangan ataupun sebagai penyegar setelah hidangan utama, hidangan penutup juga dapat dikategorikan menjadi dua jenis yaitu hidangan penutup dingin dan panas [10].

2. Tart

Tart adalah hidangan yang terdiri dari adonan tipis berbahan dasar tepung dengan isian buah, *puding*, krim, atau bahan lainnya, *tart* biasanya dipanggang setengah matang terlebih dahulu sebelum diisi [11]. *Tart* merupakan hidangan yang mempunyai atas terbuka dan pinggiran yang renyah dan didalamnya diisi dengan isian manis atau asin. Pinggiran pada *tart* biasanya menggunakan *shortcrust pastry* yaitu adonan *pastry* yang terbuat dari tepung, mentega, telur, gula, dan air.

3. Tanaman Nangka

Nangka atau *artocarpus heterophylus* merupakan spesies pohon dari keluarga ara, murbei, dan sukun. Meskipun satu spesies, nangka memiliki perbedaan nangka lebih besar, memiliki gula alami dan lemak yang lebih tinggi. Menurut Pathak et al (2022) buah nangka akan cepat rusak jika tidak langsung dimakan atau diawetkan dalam beberapa hari, dilaporkan juga bahwa 65-75% bagian buah nangka menjadi limbah, sedangkan hanya 25-35% bagian nangka yang dikonsumsi [12]. Buah nangka yang matang memiliki nilai gizi yang tinggi karena mengandung 287-323 mg kalium, 30-73 kalsium, dan 11-19 gram karbohidrat per 100 gram [1].

4. Dami buah nangka

Dami nangka merupakan bagian dari buah nangka yang tidak mengalami penyerbukan dan berkembang menjadi daging buah biasanya disebut juga serabut atau jerami nangka [13]. Dami nangka mempunyai warna putih kekuningan yang berada pada selah-selah buah nangka. tekstur dami nangka seperti berserat dan memiliki warna putih kekuningan juga getah yang lengket. Bagian ini yang sering kali dianggap sebagai limbah dalam pengolahan buah nangka.



GAMBAR 2. Buah Nangka

Dami nangka memiliki kandungan gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, dan kadar serat sebanyak 1,94% juga dami nangka mengandung vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan [14]. Dami buah nangka juga mengandung karbohidrat yang terdiri dari glukosa, fruktosa, sukrosa, pati, serat, dan pektin yang mencapai 15,87% dengan kandungan pektin yaitu 2,38% [3]. Dengan kadar pektin yang cukup tinggi membuat dami pada buah nangka dapat dijadikan sebagai pengganti pengental juga dimanfaatkan untuk membuat selai ataupun *jelly*.

5. Whipping cream

Whipping cream adalah krim berbasis susu dengan kadar lemak tinggi yang dapat dikocok hingga menghasilkan tekstur lembut dan stabil. Umumnya, *whipping cream* mengandung setidaknya 30-40% lemak susu agar dapat mengembang dengan baik saat dikocok dan memiliki volume udara yang baik [15]. *whipping cream* umumnya terdiri dari air, lemak, gula, protein, penstabil, dan pengemulsi [16]. Menurut Wei et al (2023) Lemak yang terkandung dalam *whip cream* penting untuk diperhatikan saat membuat suatu hidangan, karena hal ini sangat mempengaruhi tekstur dan kestabilitas pada saat mengocok *whip cream* [17].

6. Selai

Selai merupakan makanan semi-padat, yang dibuat dengan memasak gula, daging buah atau sayur, pektin, asam, dan campuran bahan lainnya sampai mencapai konsistensi yang dapat dioles [18]. Menurut Fahmi et al (2023) Bahan yang penting dalam pembuatan selai adalah pektin karena sifatnya yang dapat mengentalkan dan menstabilkan sebuah produk, pektin juga merupakan pengental alami dalam buah sehingga penambahan bahan kimia dapat dikurangi [19]. Asam dianggap penting dalam pembuatan selai karena fungsinya sebagai pembentuk jaringan antara gula dan pektin [20]. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa untuk mendapatkan konsistensi yang baik maka penggunaan bahan dalam pembuatan selai perlu diperhatikan, pemilihan buah yang digunakan akan mempengaruhi resep dari selai, hal ini disebabkan karena kandungan pektin dan asam yang berbeda-beda.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian menggunakan Metode penelitian *Research and Development*, menurut Arrahmaniyah, (2020) metode penelitian *Research and Development* merupakan proses untuk mengembangkan, menyempurnakan, atau membuat suatu produk yang sudah ada ataupun membuat produk baru [21]. Dalam penelitian tahapan yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Populasi dan sampel sumber data

Populasi diartikan sebagai generalisasi wilayah yang mempunyai objek atau subjek dengan kualitas juga karakteristik tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti

untuk dipelajari dan dibuat kesimpulannya, sedangkan sampel juga dapat diartikan sebagai bagian dari populasi yang telah dipilih dan akan di teliti [22]. Dalam penelitian ini produk akan diuji kepada tiga orang validator ahli untuk menguji kelayakan produk sebelum melakukan uji coba terbatas dengan 18 panelis yang memiliki latar belakang dalam *pastry*.

2. Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mengambil data dalam penelitian yang dilakukan, teknik pengumpulan data dapat berupa angket, wawancara, dan observasi, ataupun *mixed method* yaitu melakukan pendekatan secara kualitatif dan kuantitatif agar hasil penelitian lebih lengkap [23].

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: Observasi dengan melakukan pengamatan secara langsung, objek yang di amati adalah *tart* dami nangka baik dalam bentuk juga ketahanan produk, eksperimen melakukan pembuatan dan percobaan produk dami nangka hingga menemukan resep yang tepat, dengan menggunakan alat-alat dapur yang sesuai, dan membagikan Angket dengan empat skala likert kepada masyarakat yang telah mencoba produk *tart* dami nangka,

Tabel 2. Pengujian 4 Skala Likert

Jawaban	Skor
Sangat Tidak Suka	1
Tidak Suka	2
Suka	3
Sangat Suka	4

Sumber: Budiaji et al (2013)

Angket empat skala likert digunakan dalam penelitian ini agar dapat memberikan jawaban yang tegas, dan memberikan opsi yang mudah bagi para responden.

3. Instrumen penelitian

Instrumen adalah sebuah alat yang dipilih oleh peneliti sebagai sarana untuk membantu mengumpulkan data yang akan digunakan dalam penelitian yang dilakukan [25]. Dalam penelitian ini peneliti melakukan wawancara dan membagikan angket dengan empat skala likert untuk mengetahui ketertarikan responden terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma dari produk *tart* dami nangka.

4. Teknik analisis data

Teknik analisis data merupakan tahapan memproses data yang telah dikumpulkan, pada tahap ini penulis menganalisis data dari para responden yang telah mencoba produk *tart* dami nangka untuk mengetahui kesukaan warna, tekstur, rasa, dan aroma dari produk tersebut. Contoh indikator yang akan dinilai adalah seperti dibawah ini.

Tabel 3. Daftar Pertanyaan Wawancara

Indikator	Deskripsi	
Rasa	Selai	Memiliki rasa manis nangka dan sedikit rasa asam
	Whipped Cream	Terdapat rasa manis nangka
Tekstur	Selai	Memiliki tekstur yang kental dan lembut
	Whipped Cream	Memiliki tekstur yang lembut namun kaku
Warna		Berwarna putih dibagian atas dengan coklat disampingnya
Aroma		Memberikan aroma nangka

Sumber: Hasil Olahan Data (2025)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dami nangka *tart* memiliki beberapa komponen atau lapisan, dimana setiap komponennya saling menguatkan rasa lainnya, lapisan pertama yaitu *shortcrust pastry* yang renyah sebagai cangkang, diikuti dengan *almond cream* yang dipanggang agar lebih stabil, dan dioles dengan selai dami nangka yang telah dibuat sebelumnya, terakhir untuk menutupi kekosongan ditambahkan dami nangka whipped. Untuk garnish ditambahkan kacang dan juga *goldleaf*.



Gambar 3. Kerangka awal produk

Komponen pertama merupakan *shortcrust pastry* yang renyah, memberikan tekstur yang crunchy saat dimakan. *Shortcrust pastry* dibuat menggunakan butter, gula, telur, dan tepung yang di campur hingga membentuk adonan kemudian akan di resting sekitar 30 menit agar adonan lebih elastis dan renyah, setelah itu adonan akan dicetak dan dipanggang dalam suhu 180° C selama 10-15 menit hingga kecoklatan, lima menit pertama *tart* akan dikeluarkan dari oven untuk dioles dengan kuning telur agar menciptakan warna *tart* yang cantik.

Komponen kedua adalah *almond cream* yang diletakkan di atas *shortcrust pastry*. *Almond cream* dibuat menggunakan *butter*, telur, gula, dan tepung *almond* yang dikocok hingga sedikit mengembang. *Almond cream* kemudian akan di *piping* ke dalam *shortcrust pastry* dan dipanggang menggunakan oven dengan api atas 180° C selama 5-10 menit hingga *almond cream* sedikit mengeras. *Almond cream* akan menambah rasa gurih dan membuatnya lebih stabil pada saat dioles dengan selai. *Almond cream* yang telah dipanggang berikutnya dioles dengan selai dami nangka yang telah dibuat dengan cara merebus dami nangka dalam air, gula, dan perasan jeruk

Selai dami nangka dimasak dengan api kecil hingga dami mulai berwarna coklat akibat proses *caramelized* tekstur sedikit lengket, dan air rebusan berkurang sekitar 90%, dan akan di *blender* hingga halus kemudian disaring agar tekstur yang didapatkan lebih halus dan tidak ada grinjilan. Dami nangka *whipped* kemudian ditambahkan untuk mengisi kekosongan pada dalam *tart*, dami nangka *whipped* merupakan campuran dari *whip cream* dan dami nangka yang telah dimasak dengan air gula, kemudian campuran dami nangka dan *whip cream* di *handblend* dan di *whip* menggunakan *mixer* hingga mengembang.

Hasil pengujian

Hasil uji tahap pertama akan menggunakan metode eksperimen, dimana akan dilakukan uji coba untuk membuat selai dami nangka, ditemukan beberapa kesalahan dalam resep selai dimana air dan dami nangka terpisah, pada awalnya dami nangka yang telah di *blender* baik-baik saja, namun setelah beberapa waktu air dalam dami nangka mulai terpisah.



Gambar 4. Uji coba selai I

Dilihat dari gambar diatas bahwa tekstur selai sangat bergrinjil dan berair, hal ini menandakan bahwa selai belum berhasil dan harus dilakukan uji coba ulang dari segi resep dan proses pembuatan. Dalam uji coba tahap pertama, 300 gram dami nangka dimasak dengan air 700 gram dan gula 50 gram selama 30 menit. yang menghasilkan selai belum matang, dan proses *caramelized* tidak terjadi sehingga saat di *blender* air dan dami nangka tidak dapat bercampur dengan baik. setelah mengetahui kesalahan yang terdapat dalam selai dami nangka, maka dilakukan tahap selanjutnya berupa revisi produk

Revisi produk I

Tahap ini dilakukan lagi uji coba terhadap selai dami nangka yang belum berhasil dengan proses memasak yang lebih lama, menambahkan gula dan sedikit perasan jeruk, agar proses *caramelized* dapat terjadi dengan baik, penambahan asam pada selai untuk membantu mengikat gula dan pektin yang terkandung pada dami nangka.



Gambar 5. Uji coba selai II

Dilihat dari gambar diatas setelah menambahkan gula, perasan air jeruk dan waktu masak yang lebih lama terkstur dari selai terjadi perubahan, dimana warna selai berubah menjadi coklat akibat proses *caramelized* dan juga tidak terjadi perpisahan antara air dan dami nangka saat di diamkan dalam ruangan,



Gambar 6. Penyaringan selai

tahap berikutnya dilakukan penyaringan agar selai tidak bergrinjil. Dari revisi produk pertama, selai telah dapat dioleskan diatas *almond cream*. Resep yang digunakan pada uji coba selai kedua adalah dami nangka 300gr dimasak dengan air 700 gr dan gula 180gr kemudian dicampurkan jus lemon 10 gr dimasak sekitar 1 jam sampai warna sedikit kecoklatan kemudian di *blender* dan disaring, berikutnya komponen yang lain dibuat dengan resep yang sudah ada dan setiap komponen akan digabungkan menjadi tart.



Gambar 7. Komponen tart dami nangka

Setelah digabungkan semua komponen dilakukan uji validitas terhadap para validator untuk menguji kelayakan produk dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur untuk mendapatkan umpan balik.

Validasi desain

dilakukan uji organoleptik kepada para validator yang ahli pada bidang kuliner, Produk diberikan kepada bapak Rudy Kurniawan yang bekerja sebagai *pastry chef* di *bouchon union group*, ibu Febryola Indra sebagai dosen *pastry* dan bapak Vriandi Hapsara selaku chef di Universitas Pelita Harapan, hasil yang didapatkan pada dami nangka *tart* adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Uji Validitas

Rasa		Tekstur		Warna	Aroma
Selai	Whipped cream	Selai	Whipped cream		
4	4	4	4	4	3
4	4	4	3	4	4
3	3	3	4	4	3
3,6	3,6	3,3	3,6	4	3,3

Hasil yang didapatkan dari rasa selai dan *whipped cream* dami nangka *tart* adalah 3,6 yang berarti sudah sangat baik, selanjutnya didapatkan nilai rata-rata yang tertinggi untuk warnanya yaitu 4 berarti warna dami nangka *tart* sudah cukup menarik, untuk tekstur dari selai dan whipped cream mendapatkan nilai rata-rata 3,3 dan 3,6 yang menandakan bahwa tekstur sudah cukup baik dan untuk aroma didapatkan angka 3,3, maka dari itu secara keseluruhan produk ini telah berhasil. Adapun pendapat dari para validator bahwa rasa sudah cukup enak dan warnanya juga menarik, namun masukan dari validator pertama dan kedua untuk *shortcrust pastry* nya sedikit keras dan sulit untuk dipotong

Revisi produk II

Revisi produk yang akan dilakukan setelah mendapatkan umpan balik dari validator kedua dimana *shortcrust pastry* sedikit keras adalah melakukan *resting* pada adonan *pastry* dan membuat lapisan *pastry* sedikit lebih tipis, dalam revisi tahap kedua tidak ada perubahan resep atau metode yang signifikan karena indikator pada produk *tart* sudah berada diatas rata-rata. setelah revisi selanjutnya akan diikuti dengan penyempurnaan produk untuk menjelaskan lebih detail dari hasil pengujian yang telah dilakukan.

Penyempurnaan produk

Penyempurnaan produk yang terjadi setelah melakukan beberapa tahap pengujian dan perbaikan adalah, didapati bahwa pada uji tahap pertama selai tidak dapat menyatu karena kandungan gula yang terlalu sedikit, dan juga tidak ada penambahan asam untuk mengikat gula dan pektin yang terkandung pada dami nangka, kemudian dilakukan observasi dalam pembuatan terhadap selai pada pengujian tahap pertama, setelah itu dilakukan eksperimen kembali kepada resep selai. Sehingga aksi yang dilakukan untuk memperbaiki selai dalam *tart* berupa penambahan gula dan asam, setelah menambahkan gula dan asam perubahan signifikan terhadap selai dapat terlihat, dimana warna dan tekstur berubah.

Produk *tart* kemudian dibuat dan di uji kepada para validator untuk mengetahui apakah terdapat kekurangan terhadap produk yang dibuat. Hasil dari pengujian tahap kedua tidak mendapatkan perubahan atau revisi yang signifikan, karena semua komponen telah dibuat juga disusun dengan baik, dan telah mendapatkan nilai diatas rata-rata, namun adanya masukan untuk bagian *shortcrust pastry* pada *tart* sedikit keras dan agak susah untuk dipotong, sehingga tindakan perbaikan yang dilakukan adalah melakukan *resting* kepada adonan dan juga membuatnya lebih tipis. Berikut merupakan resep dan metode dalam pembuatan *tart* dami nangka yang telah melalui berbagai revisi:

Tabel 5. Resep Selai Dami Nangka

No	Bahan	Quantity
1	Dami nangka	300 gr
2	Air	700 gr
3	Gula	180 gr
4	Lime juice	10 gr

1. Campurkan semua bahan dalam panci, rebus sekitar 1 jam hingga dami nangka lunak. Jika dami nangka belum lunak maka tambahkan air sedikit dan rebus kembali hingga lunak
2. dami nangka yang telah direbus di blender hingga mencapai tekstur selai
3. Setelah diblender lalu disaring agar tidak bergrinjil dan mendapatkan tekstur selai yang lebih halus

Tabel 6. Resep Shortcrust Pastry

No	Bahan	Quantity
1	Mentega	105 gr
2	Gula halus	80 gr
3	Tepung	260 gr
4	Garam	3 gr
5	Telur	1 pcs

1. Mixer bahan 1-2 hingga tercampur
2. Lalu masukkan bahan tepung dan garam, mixer kembali hingga tercampur rata
3. Masukkan telur dan mixer kembali hingga tercampur dan membentuk adonan, cetak dalam ring, dan panggang dalam oven suhu 180 selama 10 menit hingga coklat

Tabel 7. Resep Almond Cream

No	Bahan	Quantity
1	Mentega	40 gr
2	Gula	66 gr
3	Telur	1 pcs

4	Garam	1 gr
5	Tepung	26 gr
6	Tepung almond	100 gr

1. Aduk mentega dan gula hingga gula larut
2. Masukkan telur dan aduk kembali sampai tercampur
3. Masukkan garam, tepung, dan tepung *almond* aduk kembali hingga tercampur rata
4. Tuang *almond cream* ke dalam *tart*, $\frac{1}{2}$ dari tinggi *tart* lalu panggang dengan api atas selama 5 menit sampai *almond cream* sedikit mengeras dan menguning

Tabel 8. Whipped Dami Nangka

No	Bahan	Quantity
1	Krim	120 gr
2	Glucose	10 gr
3	Gula	50 gr
4	Krim	100 gr
5	Dami nangka	30 gr

1. Campurkan bahan 1-3 dalam panci, aduk dan masak hingga gula larut di api kecil
2. *Blender* krim dan dami nangka
3. Campurkan krim 1 dan 2 yang telah dibuat tadi diamkan di kulkas selama 12 jam kemudian *mixer* hingga ngembang

Uji coba produk terbatas

Setelah mengembangkan resep yang sempurna selanjutnya *tart* dami nangka yang telah dibuat akan dibagikan kepada 18 panelis yang memiliki latar belakang dibidang *pastry* dengan memberikan mereka sampel produk *tart* dami nangka, dan angket dengan empat skala likert guna untuk mengetahui apakah produk tersebut dapat diterima dengan positif. Hal yang dinilai mencakup warna, tekstur, rasa, dan aroma, uji coba dilakukan kepada 18 panelis dan mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 9. Penilaian Terhadap Rasa

No	Kriteria	skor	Jumlah responden
1	Sangat tidak suka	1	-
2	Tidak suka	2	-
3	Suka	3	2
4	Sangat suka	4	16
Rata-rata		3,8	

Penilaian terhadap rasa *tart* dami nangka mendapatkan respon yang baik dari masyarakat dengan mencapai rata-rata nilai 3,8 hal ini membuktikan bahwa rasa dari *tart* sudah sangat baik.

Tabel 10. Penilaian Terhadap Warna

No	Kriteria	skor	Jumlah responden
1	Sangat tidak suka	1	-
2	Tidak suka	2	-
3	Suka	3	7
4	Sangat suka	4	11
Rata-rata		3,6	

Warna pada *tart* dami nangka mendapatkan respon yang cukup baik dari masyarakat

dengan 7 orang yang menjawab suka dan 11 orang menjawab sangat suka dan mendapatkan rata-rata 3,6.

Tabel 11. Penilaian Terhadap Tekstur

No	Kriteria	skor	Jumlah responden
1	Sangat tidak suka	1	-
2	Tidak suka	2	-
3	Suka	3	6
4	Sangat suka	4	12
Rata-rata			3,6

Tekstur dari *tart* dami nangka mendapatkan respon yang cukup baik dengan rata-rata 3,7 sehingga tidak perlu adanya revisi terkait dengan tekstur.

Tabel 12. Penilaian Terhadap Aroma

No	Kriteria	skor	Jumlah responden
1	Sangat tidak suka	1	-
2	Tidak suka	2	-
3	Suka	3	7
4	Sangat suka	4	11
Rata-rata			3,6

Penilaian terhadap aroma *tart* dami nangka mendapatkan respon yang sama dengan warna yaitu mendapatkan rata-rata nilai 3,6. Hasil dari keseluruhan wana, tekstur, aroma, dan rasa yaitu diatas 3,5 sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *tart* dami nangka dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Pembahasan Produk

Produk *tart* dami nangka yang telah melewati beberapa tahap penyempurnaan, akhirnya telah mendapatkan hasil yang cukup baik dan menerima banyak tanggapan positif dari para validator dan panelis. Produk *tart* memiliki beberapa komponen yaitu *shortcrust pastry* sebagai cangkang, *almond cream* yang dipanggang agar menjaga tekstur lebih stabil dan meningkatkan rasa juga membunuh bakteri pada kandungan telur yang digunakan, dami nangka selai untuk menciptakan rasa nangka, dan dami nangka *whipped* sebagai peningkatan rasa dan tekstur.



Gambar 8. Hasil akhir tart dami nangka

Proses mengelolah dami nangka, dami nangka sebelumnya dibersihkan menggunakan air mengalir dan dimasak agar dapat bertahan lama, *tart* sebaiknya dimakan dalam keadaan dingin agar meningkatkan cita rasa, penyimpanan *tart* juga harus berada di tempat yang dingin dengan suhu lemari es yaitu 2-4° C agar krim yang terdapat pada *tart* tidak meleleh, *tart* dapat bertahan hingga satu minggu di lemari es namun kualitas tekstur dan rasa dapat berkurang seiring waktu, maka disarankan untuk menyimpan *tart* dalam kurun waktu tiga sampai empat hari di lemari es

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan atau mengembangkan sebuah produk dengan metode *research and development*, objek yang akan diteliti adalah dami nangka untuk mengetahui apakah dami nangka dapat diolah menjadi *dessert*. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen untuk mengetahui takaran dan proses yang benar dalam proses merealisasikan produk ini. Adapun beberapa tantangan yang dihadapi adalah melakukan uji coba untuk menemukan resep pada *tart* dami nangka. Setelah melakukan penelitian maka dapat di simpulkan bahwa dami nangka dapat diolah menjadi tambahan dalam *tart*, memperpanjang umur penyimpanan dami nangka, dan juga menciptakan inovasi baru di bidang kuliner.

Pengelolaan pada dami nangka agar dapat menjadi *tart* adalah menentukan komponen *tart* yang cocok untuk digabungkan bersama dami nangka, dan pada penelitian ini selai dan *whipped cream* adalah komponen yang paling memungkinkan untuk digabungkan, dikarenakan proses pembuatan selai yang berbahan dasar buah dan juga *whipped cream* yang dapat digabungkan dengan selai atau *puree* yang telah dibuat dari dami nangka. Perubahan yang terjadi pada pembuatan *tart* dami nangka mencakup rasa, aroma, dan warna, rasa dan aroma yang ditawarkan adalah nangka dikarenakan dami nangka mempunyai rasa hingga aroma yang mirip dengan buahnya, dalam pembuatan selai perubahan warna yang terjadi menjadi coklat dikarenakan warna dami nangka yang putih dan dimasak hingga *caramelized*.

SARAN

Produk ini menggunakan *whipped cream* sebagai komponennya, sehingga *tart* sebaiknya disimpan dalam lemari es agar *whip cream* yang terdapat tidak meleleh, produk ini dapat bertahan hingga satu minggu dalam lemari es namun rasa dan tekstur mulai berkurang seiring waktu, sehingga disarankan untuk mengkonsumsi produk tersebut dalam kurun waktu tiga hari setelah masa pembuatan, produk *tart* juga tidak dianjurkan untuk disimpan dalam suhu *freezer* yaitu -18-23° C dikarenakan *whip cream* dapat mengkristal sehingga ketika dikeluarkan akan menghasilkan tekstur yang lebih berair.

Pembuatan selai sebaiknya untuk melihat warna pada dami nangka jika warna telah mencoklat dan bertekstur lengket maka dami nangka siap untuk di *blender*, proses ini disebut *caramelized* dan terkadang memakan waktu 1-2 jam tergantung dengan tingkat kepanasan kompor dan alat masak yang digunakan, selai dami nangka dapat bertahan hingga satu bulan dalam lemari es, selai yang telah dibuat juga dapat digunakan dalam olesan *cake* dan roti.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] O. Prakash, "Artocarpus heterophyllus (Jackfruit): An overview," 2017. [Online]. Available: <https://www.researchgate.net/publication/279761143>
- [2] L. Sadwiyanti, *Petunjuk Teknis Budidaya Nangka: (Artocarpus heterophyllus L.)*, EDISI REVISI. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2013.
- [3] N. Made *et al.*, "Pengaruh Proporsi Dami Nangka Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Nanas [The Effect of Straw Jackfruit Proportion on the Chemical, Physical and Organoleptic Characteristics of Pineapple Slice Jam]," 2020, [Online]. Available: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- [4] D. Lestari, "Begini Cara Benar Simpan Nangka," [www.lifestyle.okezone.com](http://www.lifestyle.okezone.com/read/2015/02/24/298/1110146/begini-cara-benar-simpan-nangka). Accessed: Apr. 24, 2025. [Online]. Available: [https://lifestyle.okezone.com/read/2015/02/24/298/1110146/begini-cara-benar-simpan-nangka](http://www.lifestyle.okezone.com/read/2015/02/24/298/1110146/begini-cara-benar-simpan-nangka)
- [5] www.bps.go.id, "Produksi Tanaman Buah-buahan," [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html). Accessed: Mar. 15, 2025. [Online]. Available: [https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html](http://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html)
- [6] V. Citra, D. Soesanto, N. Aini, and E. Mela, "AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian Tepung Dami Nangka Sebagai Pensubstitusi Karagenan Pada Permen Jelly Nangka Jackfruit Rags Flour as A Carrageenan Substituent in Jackfruit Jelly Candy," *Online) Terakreditasi RISTEKDIKTI Peringkat SINTA*, vol. 10, no. 2, 2020, doi: 10.30598/jagritekno.2021.10.2.115.
- [7] sipsn.menlhk.go.id, "Komposisi Sampah Berdasarkan Jenis Sampah ." Accessed: Jun. 12, 2025. [Online]. Available: <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/public/data/komposisi>
- [8] M. Rachmasari, "Mengenal Dessert: Ragam Kelezatan Manis dan Jenis Dessert yang Menggoda Selera." Accessed: May 08, 2025. [Online]. Available: <https://www.esatu.id/mengenal-dessert-ragam-kelezatan-manis-dan-jenis-dessert-yang-menggoda-selera/>
- [9] S. S. Wachyuni, M. Yenny, and K. Wiweka, "EXPERIMENTAL STUDY OF ALOE VERA JELLY AS DESSERT BASIC INGREDIENTS," *Tourism Scientific Journal*, vol. 5, 2020.
- [10] N. Andina Amariza, B. Tanius, and N. Nyoman Widani, "INOVASI HIDANGAN PENUTUP DINGIN MENGGUNAKAN TEH EARL GREY," vol. 4, no. 2, 2021.
- [11] Fonze, "A Simply Delicious Lesson in Tarts." Accessed: May 08, 2025. [Online]. Available: <https://www.thechoppingblock.com/blog/a-simply-delicious-lesson-in-tarts>
- [12] N. Pathak *et al.*, "Valorization of jackfruit waste into value added products and their potential applications," 2022.
- [13] N. Handayani, "Pemanfaatan Limbah Nangka," *Jurnal Warta Edisi : 47*, 2016.
- [14] P. G. Damayanti, A. Mustofa, and M. Karyantina, "Aktivitas Antioksidan Nata dengan Substrat Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus Lam) dan Kubis Ungu (Brassica oleracea L var. capitata)," *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 12, no. 2, pp. 124–134, Aug. 2023, doi: 10.30598/jagritekno.2023.12.2.124.
- [15] Z. Long, M. Zhao, D. Sun-Waterhouse, Q. Lin, and Q. Zhao, "Effects of sterilization conditions and milk protein composition on the rheological and whipping properties of whipping cream," *Food Hydrocoll*, vol. 52, pp. 11–18, Jan. 2016, doi:

- 10.1016/j.foodhyd.2015.06.015.
- [16] K. F. Dabo, C. Chéné, A. L. Fameau, and R. Karoui, "Whipping Creams: Advances in Molecular Composition and Nutritional Chemistry," Dec. 01, 2024, *Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)*. doi: 10.3390/molecules29245933.
 - [17] X. Wei, H. Zhang, L. Cheong, J. Gong, X. Xu, and Y. Bi, "Effects of monoacylglycerols with different saturation degrees on physical and whipping properties of milk fat-based whipping creams," *J Food Sci Technol*, vol. 60, no. 9, pp. 2468–2476, Sep. 2023, doi: 10.1007/s13197-023-05769-1.
 - [18] M. Awulachew, "Fruit Jam Production," *Int J Food Sci Nutr Diet*, vol. 10, no. 4, pp. 532–537, 2021, doi: 10.19070/2326-3350-2100092.
 - [19] A. Fahmi, M. Masrullita, S. Suryati, M. Muhammad, S. Sulhatun, and W. U. Fibarzi, "PENGARUH PENAMBAHAN PEKTIN DALAM PEMBUATAN SELAI DARI TEMPURUNG KELAPA MUDA," *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, vol. 3, no. 5, p. 672, Oct. 2023, doi: 10.29103/cejs.v3i5.12019.
 - [20] M. S. Rana, F. Yeasmin, M. J. Khan, and M. H. Riad, "Evaluation of quality characteristics and storage stability of mixed fruit jam," *Food Res*, vol. 5, no. 1, pp. 225–231, Feb. 2021, doi: 10.26656/fr.2017.5(1).365.
 - [21] Arrahmaniyah, "Research And Development(R&D)Penelitian Yang Inovatif Dalam Pendidikan," *Jurnal Pendidikan, Bahasa dan Budaya*, vol. 1, 2023.
 - [22] N. Suryani, Ms. Jailani, N. Suriani, R. Raden Mattaher Jambi, and U. Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, "Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan," 2023. [Online]. Available: <http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/ihsan>
 - [23] M. Waruwu, "Metode Penelitian dan Pengembangan (R&D): Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan," *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, vol. 9, no. 2, pp. 1220–1230, May 2024, doi: 10.29303/jipp.v9i2.2141.
 - [24] W. Budiaji *et al.*, "SKALA PENGUKURAN DAN JUMLAH RESPON SKALA LIKERT (The Measurement Scale and The Number of Responses in Likert Scale)," *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan Desember*, vol. 2, no. 2, pp. 125–131, 2013, [Online]. Available: <http://umbidharma.org/jipp>
 - [25] M. sari, "Instrumen Penelitian," 2013.

HALAMANINI SENGAJA DI KOSONGKAN