INOVASI PRODUK KERIPIK BERBAHAN LABU PARANG DENGAN KONSEP NUSANTARA SERIES

Jessica[1], Inggrid Djunaidy[2], Henricus Kurniawan Elang Kusumo[3], Johannes Kurniawan[4]
[1,2,3,4]Universitas Pelita Harapan
[1]jessicakho23@gmail.com, [2]inggrid.djunaidy@gmail.com,
[3]henricus.kusumo@uph.edu, [4]johannes.kurniawan@uph.edu

ABSTRACT

This study aims to develop a pumpkin-based chip product (Cucurbita moschata) utilizing both the flesh and skin simultaneously under the Nusantara Series concept, and to evaluate product acceptance through hedonic quality testing and hedonic testing. Five flavor variants were developed based on regional culinary identities, Jogja Series (palm sugar), Bali Series (sambal matah), Lampung Series (chocolate), Padang Series (rendang), and Labuan Bajo Series (seafood), using a food dehydrator drying method at 70°C for approximately 16 hours. Product evaluation was conducted through a hedonic quality test by 4 limited panelists and a hedonic test by 20 untrained panelists using a scale of 1 to 7. The hedonic quality test results showed that all variants received fairly good to good ratings, with the texture attribute obtaining the highest scores. The hedonic test results showed that all variants obtained an overall mean score above 6.50 (very much liked category), with Bali Series achieving the highest score of 7.00. Overall, the pumpkin chip Nusantara Series product was well-received by panelists and has the potential to be developed as a competitive local snack product and a medium for promoting Indonesian culinary tourism.

Keywords: Pumpkin chips, Product innovation, nusantara series, hedonic test, hedonic quality test, and local food for culinary tourist

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk keripik berbahan labu parang (Cucurbita moschata) yang memanfaatkan daging dan kulit labu parang secara bersamaan dengan konsep Nusantara Series, serta mengevaluasi penerimaan produk melalui uji mutu hedonik dan uji hedonik. Lima varian rasa dikembangkan berdasarkan identitas kuliner khas daerah, yaitu Jogja Series (gula aren), Bali Series (sambal matah), Lampung Series (cokelat), Padang Series (rendang), dan Labuan Bajo Series (seafood), menggunakan metode pengeringan dengan food dehydrator pada suhu 70°C selama kurang lebih 16 jam. Evaluasi produk dilakukan melalui uji mutu hedonik oleh 4 panelis terbatas dan uji hedonik oleh 20 panelis tidak terlatih menggunakan skala 1 hingga 7. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan seluruh varian memperoleh penilaian dalam kategori cukup baik

hingga baik, dengan atribut tekstur mendapatkan nilai tertinggi. Hasil uji hedonik menunjukkan seluruh varian memperoleh nilai rata-rata total di atas 6,50 (kategori sangat suka), dengan Bali Series meraih nilai tertinggi sebesar 7,00. Secara keseluruhan, produk keripik labu parang Nusantara Series diterima dengan baik oleh panelis dan berpotensi dikembangkan sebagai produk camilan lokal yang berdaya saing sekaligus media promosi kuliner dan pariwisata Indonesia.

Keyword: Keripik labu parang, Inovasi produk, Nusantara series, Uji hedonik dan mutu hedonik, dan Pangan lokal pariwisata kuliner

A. Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil komoditas hortikultura terbesar di dunia, dengan keanekaragaman tanaman sayuran dan buah-buahan yang tumbuh subur di berbagai wilayahnya (Hortikultura, 2024). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2023), produksi tanaman sayuran Indonesia secara nasional terus mencatat angka yang signifikan setiap tahunnya. Berdasarkan berbagai komoditas hortikultura lokal tersebut, labu kuning atau labu parang (*Cucurbita moschata*) memiliki potensi yang sangat besar namun belum mendapatkan perhatian yang sepadan. Labu parang sudah lama dibudidayakan di hampir seluruh penjuru Indonesia dan dikenal dengan berbagai nama lokal seperti waluh dalam bahasa Jawa dan Sunda (UGM, 2024). Tanaman ini termasuk mudah tumbuh, tidak memerlukan perawatan intensif, dan memiliki produktivitas tinggi mencapai 20–21 ton per hektar (Priharyanto et al., 2022; Rahman & Astuti, 2022).

Namun, pemanfaatan labu parang di Indonesia masih belum optimal. Masyarakat umumnya mengolahnya menjadi makanan tradisional seperti kolak labu, sayur lodeh, nagasari, bubur labu, sup labu, hingga getuk labu, yang semuanya tergolong murah (Syafutri et al., 2022; Ulfah zahra & Setyo, 2025). Harga jual di pasar tradisional labu parang dalam bentuk segar berkisar antara Rp2.000 hingga Rp5.000 per kilogram. Padahal, labu parang kaya akan beta-karoten, vitamin C, serat pangan, dan berbagai senyawa antioksidan seperti flavonoid yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Azizah et al., 2023; Lismawati et al., 2021). Bagian kulit labu parang pun biasanya dibuang saat pengolahan dan dianggap sebagai limbah, padahal penelitian Sukohar et al., (2022), membuktikan bahwa kulit labu parang mengandung senyawa antioksidan yang tinggi, dan Ilham et al., (2024) menemukan kandungan flavonoid pada kulit labu kuning. Dengan demikian, terdapat dua peluang yang terlewatkan sekaligus, yaitu kulit yang mengandung gizi bermanfaat tetapi dibuang begitu saja, dan daging yang diolah menjadi produk berdaya jual rendah.

Keripik menjadi salah satu produk camilan yang banyak diminati karena praktis, mudah dibawa, dan mudah dikonsumsi, serta memiliki

daya simpan yang relatif lama dan mudah didistribusikan. Labu parang dipilih sebagai bahan dasar keripik karena daging dan kulitnya memiliki tekstur yang padat dengan kadar air yang bisa diatur, sehingga ideal untuk diolah menjadi keripik yang renyah. Penelitian Kuncoro et al., (2024) membuktikan bahwa keripik labu kuning yang diproses dengan dehydrator menghasilkan tekstur yang disukai panelis. Berbeda dengan kulit semangka yang memiliki kadar air sangat tinggi sehingga menyulitkan proses pengeringan Lubis et al., (2021), kulit jeruk yang mengandung limonin dan senyawa pahit lainnya sehingga memerlukan proses pengurangan rasa pahit (*debittering*) (Gupta et al., 2023; Suri et al., 2022), maupun kulit durian yang tebal dan berserat sehingga lebih banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku berbasis serat (Raisan Rizky Pulungan & Nasra, 2023), labu parang tersedia sepanjang tahun dengan harga terjangkau dan sudah akrab bagi masyarakat Indonesia.

Survei awal terhadap 51 responden menunjukkan bahwa 98,0% responden mengenal labu, namun 56,9% tidak mengetahui bahwa labu bisa diolah menjadi keripik dan hanya 15,7% yang pernah mencoba keripik labu. Sementara di sisi lain, 92,2% responden menyatakan tertarik untuk mencoba keripik labu dan angka yang sama menyatakan berminat membeli jika produk tersedia di pasaran (Survei Penulis, 2026). Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk ini masih sangat baru di benak konsumen dan memiliki ruang pasar yang luas.

Berdasarkan sisi akademis, penelitian tentang pengolahan labu parang sudah cukup berkembang. Azizah et al. (2023) mengembangkan *cookies* berbahan purée labu kuning dengan peningkatan kandungan beta-karoten yang signifikan, Izzati et al. (2024) membuktikan bahwa penambahan purée labu pada *waffle* meningkatkan kualitas fisik dan sensori produk, Ralle & Sabahannur, (2022) menunjukkan karakteristik keripik labu kuning dengan metode *vacuum frying* dan mendapatkan hasil organoleptik yang baik dari segi tekstur dan warna, dan Kinanti et al. (2024) mengeksplorasi substitusi tepung labu parang pada serabi manis Bandung dengan hasil yang dapat diterima konsumen. Satu hal yang mencolok adalah bahwa seluruh penelitian tersebut hanya memanfaatkan daging buah labu, sedangkan kulitnya belum dimanfaatkan. Menurut pengamatan peneliti, setidaknya belum ditemukan penelitian yang secara khusus mengolah kulit labu parang bersama dagingnya menjadi satu produk keripik yang terintegrasi dan siap dipasarkan. Inilah *research gap* yang menjadi fondasi kebaruan penelitian ini.

Penelitian ini juga dirancang dalam konteks bidang *hospitality management*. Riyadi et al. (2023) membuktikan bahwa kuliner daerah yang dikemas dengan baik mampu menjadi motor penggerak pariwisata berkelanjutan, dan kuliner merupakan subsektor ekonomi kreatif dengan kontribusi terbesar terhadap PDB

Indonesia, yakni 41% dari total PDB ekonomi kreatif (Sari & Fauzi, 2021). Atas dasar ini, produk dikembangkan dengan konsep Nusantara *Series*, yaitu setiap varian rasa merepresentasikan identitas kuliner dan destinasi wisata ikonik Indonesia: Jogja *Series* (gula aren), Bali *Series* (sambal matah), Lampung *Series* (cokelat), Padang *Series* (rendang), dan Labuan Bajo *Series* (*seafood*).

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengembangkan produk keripik berbahan labu parang yang memanfaatkan daging dan kulit labu parang secara bersamaan dengan konsep Nusantara Series sebagai inovasi produk camilan lokal berbasis pangan nusantara, (2) mengetahui hasil penilaian uji mutu hedonik oleh panelis terbatas dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta (3) mengetahui tingkat penerimaan konsumen berdasarkan hasil uji hedonik pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan keseluruhan. Hipotesis yang diajukan adalah bahwa kualitas organoleptik keripik labu parang dapat diterima dengan baik oleh konsumen (Ralle & Sabahannur, 2022; Kuncoro et al., 2024) dan bahwa kulit labu parang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku keripik yang layak konsumsi (Ilham et al., 2024).

B. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan produk yang dilakukan secara bertahap dan terstruktur, yang terdiri atas lima tahapan utama, yaitu persiapan, perancangan produk, uji coba dan validasi, pengujian sensori (uji mutu hedonik dan uji hedonik), serta analisis dan pelaporan hasil. Tahap persiapan diawali dengan studi literatur untuk membangun landasan teori yang kuat sekaligus mengidentifikasi posisi penelitian di antara penelitian-penelitian sebelumnya (Fariq et al. 2022). Pada tahap perancangan, dilakukan formulasi resep dasar keripik labu parang yang menggunakan daging dan kulit labu secara bersamaan serta pengembangan lima varian rasa Nusantara *Series*. Menurut Kusnedi et al. (2024), pengembangan produk kuliner yang mengangkat nilai lokal dan kekhasan daerah dapat menjadi salah satu cara untuk membedakan produk dari kompetitor sekaligus memperluas jangkauan pasar.

Bahan utama adalah labu parang yang diperoleh dari pasar tradisional, meliputi bagian daging dan kulit yang telah dibersihkan, dengan bahan tambahan berupa garam, jeruk nipis, serta bumbu untuk masing-masing varian, yaitu gula aren (Jogja *Series*), bumbu sambal matah (Bali *Series*), cokelat bubuk (Lampung *Series*), bumbu rendang (Padang *Series*), dan bumbu seafood (Labuan Bajo *Series*). Alat yang digunakan meliputi *food dehydrator*, *peeler*, pisau, mandoline, timbangan digital, dan wadah *stainless steel* yang dibersihkan dan disterilkan terlebih dahulu sebelum proses produksi.

Proses pembuatan diawali dengan pemilihan labu parang yang segar, matang optimal, tidak busuk, tidak cacat, dan berdaging padat, kemudian dicuci dengan air bersih. Daging dan kulit labu diiris tipis

dengan ketebalan sekitar 2–3 mm menggunakan mandoline atau pisau tajam agar pengeringan berlangsung merata. Irisan direndam dalam larutan garam dan air jeruk nipis selama 15–20 menit untuk membantu mengurangi kadar air awal dan memberikan cita rasa dasar, lalu dikeringkan dengan tisu. Pengeringan dilakukan menggunakan food dehydrator pada suhu sekitar 70°C selama kurang lebih 16 jam atau hingga kadar air produk kurang dari 5%; pengendalian suhu dan waktu pengeringan merupakan faktor penting karena berpengaruh langsung terhadap warna, tekstur, kerenyahan, dan mutu produk (Ralle & Sabahannur, 2022). Setelah keripik didinginkan pada suhu ruang, bumbu bubuk sesuai varian ditaburkan dan dikocok hingga merata, kemudian produk dikemas dalam kemasan kedap udara.

Rancangan awal produk divalidasi oleh dua dosen pembimbing, yaitu Dr. H.K. Elang Kusumo, S.H., M.Par., CHE dan Johannes Kurniawan, S.ST.Par., M.Par., sebelum dilanjutkan ke pengujian sensori. Analisis SWOT juga dilakukan untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi produk (Benzaghta et al. 2021)). Pengujian sensori terdiri atas dua jenis. Uji mutu hedonik, yang berorientasi pada penilaian kualitas berdasarkan kriteria tertentu (Nuraini, 2023), dilakukan oleh 4 panelis terbatas yang kompeten di bidang kuliner, yaitu Nina Bertha Chrestela (*Pastry Chef* dan alumni MasterChef Indonesia Season 2), Ardika Dwitama Tjandra (*Head Pastry Chef*), Roni Paska Butar-butar (Professional *Chef*), dan Jojor Panggabean (*Innovation Chef R&D*), dengan atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur pada skala 1–7. Uji hedonik, yang merupakan metode afektif untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen (Ruiz-Capillas et al., 2021), dilakukan oleh 20 panelis tidak terlatih yang dipilih dengan pendekatan convenience sampling dari lingkungan sekitar penulis dan berpartisipasi secara sukarela.

Panelis menilai atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan keseluruhan pada skala hedonik 1 (sangat tidak suka) hingga 7 (sangat suka). Hasil pengujian dapat panelis dapat dilihat dari Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Form Penilaian Uji Validasi oleh Ahli

Aspek Penilaian	Keterangan	Keterangan Penilaian
Warna	Warna keripik dihasilkan dari proses pengeringan/penggorengan daging dan kulit labu parang	Kuning keemasan, cerah, menarik
Aroma	Aroma khas labu parang dengan tambahan bumbu varian rasa Nusantara Series	Khas labu, harum bumbu daerah

Tekstur	Kerenyahan keripik, tidak lembek, tidak terlalu keras, mudah dikunyah	Renyah, kering, tidak berminyak
Rasa	Kesesuaian rasa dengan konsep varian (gula aren, sambal matah, cokelat, rendang, seafood)	Sesuai ciri khas daerah, tidak terlalu asin/manis
Tampilan Keseluruhan	Tampilan produk secara visual termasuk ketebalan irisan, keseragaman, dan kemenarikan kemasan	Rapi, seragam, menarik untuk dikonsumsi

Kedua pengujian dilaksanakan melalui Google Form, dan penggunaan keduanya secara bersamaan mengikuti Palijama (2025) untuk mengevaluasi penerimaan konsumen sekaligus mutu sensori produk pangan. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dengan menghitung nilai rata-rata (mean) setiap atribut sensori per varian, kemudian diinterpretasikan menggunakan skala yang sama dengan skala formulir penilaian. Pengembangan produk dilakukan melalui dua siklus pengujian dan revisi, dengan panelis yang sama pada kedua siklus agar hasilnya dapat dibandingkan secara langsung.

C.Hasil Penelitian dan Pembahasan

merepresentasikan identitas kuliner dan destinasi wisata daerahnya (Tabel 2). Rancangan awal yang mencakup pemilihan bahan, formulasi perendaman, teknik pengolahan, target karakteristik sensori, hingga konsep *branding* dinyatakan layak dilanjutkan ke tahap uji organoleptik berdasarkan validasi kedua dosen pembimbing pada 9 Juli 2026. Penulis semula merancang dua alternatif metode pengolahan, yaitu pengeringan dengan *dehydrator* dan penggorengan konvensional, dan menetapkan *dehydrator* pada suhu 70°C selama ±16 jam sebagai metode utama karena mampu mempertahankan warna alami kuning keemasan labu parang tanpa pewarna buatan sekaligus menghasilkan tekstur renyah (Kuncoro et al., 2024).

Tabel 2. Varian Rasa Keripik Labu Parang Nusantara Series

No.	Varian Rasa	Bumbu Khas	Representasi Destinasi Wisata
1	Jogja Series	Gula Aren	Yogyakarta, kota budaya dengan tradisi kuliner berbahan gula aren yang khas dan legit
2	Bali Series	Sambal Matah	Bali, Pulau Dewata dengan cita rasa sambal matah segar khas masakan Bali

3	Lampung Series	Cokelat	Lampung, sentra perkebunan kakao Sumatera dengan produksi cokelat berkualitas tinggi
4	Padang Series	Rendang	Padang, kota asal rendang, makanan terlezat dunia dengan bumbu rempah yang kaya
5	Labuan Bajo Series	Seafood	Labuan Bajo, destinasi wisata super premium Indonesia dengan kekayaan laut yang luar biasa

Sumber: Penulis (2026)

Pada pengujian pertama, hasil uji mutu hedonik oleh 4 panelis terbatas menunjukkan bahwa seluruh varian memperoleh nilai rata-rata total pada kategori cukup baik hingga baik, dengan Lampung Series memperoleh nilai tertinggi (5,69) dan Jogja Series terendah (5,19) (Tabel 3). Atribut tekstur secara konsisten mendapat nilai tertinggi pada seluruh varian (5,75–6,00), sedangkan atribut warna dan aroma pada beberapa varian masih mendapat catatan untuk ditingkatkan. Chef Nina Bertha Chrestela, misalnya, menilai warna Jogja Series dan Labuan Bajo Series masih agak pucat (skor 3) dan menyatakan bahwa rasa sambal matah, rendang, dan seafood perlu ditingkatkan agar lebih terasa sesuai karakter bumbu masing-masing varian, sedangkan Chef Jojor Panggabean menyatakan bahwa semua sudah baik namun atribut rasa dan warna pada beberapa varian perlu ditingkatkan. Penilaian tekstur yang seragam (skor 6, “sangat renyah”) pada seluruh varian menunjukkan bahwa pengeringan dengan *food dehydrator* pada suhu 70°C menghasilkan kerenyahan yang merata, sejalan dengan temuan Kuncoro et al. (2024).

Tabel 3. Hasil Analisis Statistik Deskriptif Uji Mutu Hedonik

No.	Varian Rasa	Rasa Khas	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-rata Total
1	Jogja Series	Gula Aren	5.00	4.75	5.25	5.75	5.19
2	Bali Series	Sambal Matah	5.50	5.25	5.00	6.00	5.44
3	Lampung Series	Cokelat	5.50	5.75	5.50	6.00	5.69
4	Padang Series	Rendang	5.75	5.25	5.00	6.00	5.50
5	Labuan Bajo Series	Seafood	5.00	5.25	5.50	6.00	5.44

Sumber: Hasil Uji Mutu Hedonik Keripik Labu Parang Nusantara Series, Agustus 2026

Hasil uji hedonik oleh 20 panelis tidak terlatih menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat tinggi dimana, seluruh varian memperoleh nilai rata-rata total di atas 6,50 dari skala maksimal 7 (kategori sangat suka) (Tabel 4). Bali *Series* meraih nilai tertinggi (7,00), diikuti Lampung *Series* (6,99), Jogja *Series* (6,97), Labuan Bajo *Series* (6,94), dan Padang *Series* (6,70). Pada atribut warna, seluruh panelis (100%) memberikan nilai 7 untuk Bali Series, yang menunjukkan bahwa warna kuning keemasan alami labu parang tanpa pewarna buatan dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Satu-satunya catatan dari kedua pengujian adalah atribut tekstur pada Padang Series yang memperoleh nilai 6,35, terendah di antara seluruh atribut dan varian, dan diduga disebabkan oleh sifat higroskopis santan dalam bumbu rendang bubuk yang memengaruhi kerenyahan produk.

Tabel 4. Hasil Analisis Statistik Deskriptif Uji Hedonik

No.	Varian Rasa	Rasa Khas	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-rata Total
1	Jogja Series	Gula Aren	6,95	7,00	6,90	7,00	6,97
2	Bali Series	Sambal Matah	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
3	Lampung Series	Cokelat	6,95	7,00	7,00	7,00	6,99
4	Padang Series	Rendang	6,80	6,85	6,70	6,35	6,70
5	Labuan Bajo Series	Seafood	6,90	6,90	6,95	6,95	6,94

Sumber: Hasil Uji Hedonik Keripik Labu Parang Nusantara Series, Agustus 2026

Berdasarkan temuan tersebut, dilakukan revisi formulasi pada dua aspek. Pertama, takaran dan kualitas bumbu bubuk pada Bali Series, Padang Series, dan Labuan Bajo Series ditingkatkan agar intensitas rasa khas masing-masing bumbu lebih terasa. Kedua, suhu dan durasi pengeringan disesuaikan untuk memperbaiki intensitas warna pada Jogja Series dan Labuan Bajo Series. Pada pengujian kedua dengan panelis yang sama, panelis menilai rasa bumbu pada varian yang direvisi lebih terasa dan lebih mudah diidentifikasi, serta warna kuning keemasan tampil lebih cerah dan merata, sementara aroma, tekstur, dan penampilan keseluruhan tetap stabil. Pada tahap penyempurnaan, komposisi bumbu hasil revisi dan proses pengeringan yang telah disesuaikan dipertahankan, dengan standar takaran bumbu yang ditetapkan untuk

setiap varian agar intensitas rasa konsisten antar-*batch* produksi.

Secara keseluruhan, hasil kedua pengujian menunjukkan bahwa pemanfaatan daging dan kulit labu parang dalam satu produk keripik tidak menimbulkan penolakan dari panelis, dan tidak menurunkan kualitas organoleptik produk akhir. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian yang melaporkan bahwa kulit labu memiliki potensi sebagai bahan pangan yang mengandung senyawa antioksidan bermanfaat (Ilham et al., 2024; Sukohar et al., 2022). Dari aspek konsep *Nusantara Series*, panelis memberikan respons positif terhadap gagasan mengintegrasikan identitas kuliner daerah ke dalam varian rasa, dan beberapa panelis menyebutnya kreatif serta berpeluang sebagai produk oleh-oleh. Hal ini sejalan dengan Untari (2024) yang menegaskan peran kuliner nusantara sebagai media *branding* pariwisata, dan dengan Kusnedi et al. (2024) mengenai nilai kuliner lokal yang autentik dan berbudaya sebagai cara menjaga keberlangsungan usaha. Hampir seluruh panelis uji hedonik juga menyatakan minat membeli produk jika tersedia di pasaran, yang mengindikasikan potensi komersial. Analisis SWOT menempatkan pemanfaatan seluruh bagian labu, nilai gizi bahan, dan konsep *Nusantara Series* sebagai kekuatan, sedangkan daya simpan yang relatif terbatas tanpa pengawet serta belum dikenalnya merek di pasar menjadi kelemahan.

Hasil penelitian ini perlu diinterpretasikan secara hati-hati. Jumlah panelis terbatas (4 panelis pada uji mutu hedonik dan 20 panelis pada uji hedonik) dengan pendekatan *convenience sampling*, sehingga hasilnya belum merepresentasikan pasar yang lebih luas. Penelitian ini juga belum mencakup uji daya simpan, analisis kandungan gizi produk akhir secara laboratoris, pengembangan kemasan, maupun kajian kelayakan bisnis. Penelitian selanjutnya disarankan mengeksplorasi metode pengolahan lain seperti *vacuum frying*, melibatkan panelis yang lebih banyak dan beragam, melakukan uji proksimat dan uji daya simpan, serta mengeksplorasi lebih lanjut formulasi bumbu pada Padang Series dan Labuan Bajo Series.

D. Kesimpulan

Penelitian ini berhasil mengembangkan produk keripik labu parang Nusantara *Series* dalam lima varian rasa yang memanfaatkan daging dan kulit labu parang secara bersamaan dengan pengeringan menggunakan *food dehydrator*, sehingga mengisi *research gap* berupa belum adanya keripik terintegrasi dari kedua bagian labu tersebut. Produk diterima dengan baik oleh panelis: uji mutu hedonik menempatkan seluruh varian pada kategori cukup baik hingga baik dengan tekstur sebagai atribut terkuat, sedangkan uji hedonik menempatkan seluruh varian pada kategori sangat suka, dengan perhatian khusus pada tekstur Padang Series.

Dua siklus pengujian dan revisi yang berfokus pada intensitas bumbu dan optimalisasi warna meningkatkan penilaian panelis tanpa menurunkan atribut sensori lainnya. Dengan demikian, keripik labu parang Nusantara Series berpotensi dikembangkan sebagai camilan lokal berbahan pangan nusantara yang berdaya saing, baik sebagai produk UMKM maupun produk oleh-oleh yang merepresentasikan kekayaan kuliner dan pariwisata Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah, M., Muhlishoh, A., & Nurzihan, N. (2023). Kandungan antioksidan, beta karoten dan organoleptik cookies dengan substitusi puré labu kuning dan tepung kacang hijau. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, *7*(1), 40–52. https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i1.545

Benzaghta, M. A., Elwada, A., Mousa, M. M., Erkan, I., & Rahman, M. (2021). *SWOT analysis applications : An integrative literature review*. *6*(1), 55–73. https://doi.org/https://doi.org/10.5038/2640-6489.6.1.1148

Fariq, W. M., Zamsiswaya, Z., & Tambak, S. (2022). Telaah Kepustakaan (Narrative, Tinjauan Sistematis, Meta-Analysis, Meta-Synthesis) dan Teori (Kualitatif, Kualitatif, Mix Method) . *Journal Social Society*, *2*(2 SE-Articles), 75–84. https://doi.org/10.54065/jss.2.2.2022.264

Gupta, A. K., Dhua, S., Pratiksha, Kumar, V., Naik, B., Magwaza, L. S., Ncama, K., Opara, U. L., McClements, D. J., & Mishra, P. (2023). Current and emerging applications in detection and removal of bitter compounds in citrus fruit juice: A critical review. *Food Bioscience*, *55*, 102995. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102995

Hortikultura, D. J. (2024). *Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. https://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2024/04/buku_atap_2023.pdf

Ilham, I., Supriningrum, R., & Warnida, H. (2024). Penetapan kadar flavonoid total ekstrak etanol kulit buah labu kuning (Cucurbita moschata) berdasarkan perbedaan konsentrasi pelarut secara spektrofotometri UV-Vis. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, *25*(1), 110. https://doi.org/10.35580/chemica.v25i1.590

Izzati, S. R., Ngurah, I. G. A., & Febriana, R. (2024). Pengaruh penambahan puree labu kuning (Cucurbita Moschata Ducheness) terhadap kualitas fisik dan mutu sensori pada waffle. *Garina: Jurnal Pengembangan IPTeks Seni Kuliner, Tata Rias, Dan Desain Mode*, *16*(2), 114–121. https://doi.org/https://doi.org/10.69697/garina.v16i2.138

Kinanti, L., Prabowo, P., & Wibisono, Y. (2024). Pengaruh Penggunaan

Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata duschaenes) pada Formulasi Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Journal of Applied Food Technology*. https://arl.ridwaninstitute.co.id/index.php/arl/article/download/3004/1453/9340

Kuncoro, S., Asmara, S., Tamrin, & Anayani, S. (2024). Pengaruh suhu dan tekanan penggorengan terhadap keripik labu kuning menggunakan mesin vacuum frying. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering*, *3*(4), 527–534. https://doi.org/10.23960/jabe.v3i4.10510

Kusnedi, R., Arafah, W., Ingkadijaya, R., & Oktadiana, H. (2024). Prioritizing the development of Indonesian culinary businesses over the legal transition of international food businesses in relation to traditional nusantara cuisine. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, *12*(4), 1275–1284. https://doi.org/10.37641/jimkes.v12i4.2682

Lismawati, Tutik, & Nofita. (2021). Kandungan beta karoten dan aktivitas antioksidan terhadap ekstrak buah labu kuning (Cucurbita moschata). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, *7*(2). https://jurnal-pharmaconmw.com/jmpi/index.php/jmpi/article/view/111

Lubis, W., Karim, A., & Nasution, J. (2021). Limbah Kulit Buah Semangka (Citrullus lanatus) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)*, *3*, 49–55. https://doi.org/10.31289/jibioma.v3i2.736

Nuraini. (2023). Perbedaan uji hedonik dan uji mutu hedonik pada evaluasi sensori produk pangan. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, *3*(1), 42–48. https://journal.universitasbumigora.ac.id/jtmp/article/download/4247/1784

Palijama, S. (2025). Evaluasi Mutu Sensoris Makanan Jajanan Berbahan Dasar Sagu Menggunakan Uji Hedonik Dan Uji Mutu Hedonik. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, *4*(2 SE-Articles). https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2025.4.2.240

Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Kualitas bolu kukus substitusi tepung labu kuning (Cucurbita moschata) dan tepung tempe kacang koro pedang (Canavalia ensiformis). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, *26*(2). https://doi.org/10.25077/jtpa.26.2.2022

Rahman, N., & Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (Cucurbita moschata Durch). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *16*(4), 544–552. https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/12336

Raisan Rizky Pulungan, A., & Nasra, E. (2023). Adsorpsi Ion Cu(II) Menggunakan Selulosa dari Kulit

Durian (Durio zibethinus) dengan Metode Batch. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, *7*(2 SE-Articles of Research), 16641–16650. https://doi.org/10.31004/jptam.v7i2.9016

Ralle, A., & Sabahannur, S. (2022). Karakteristik Keripik Labu Kuning (Cucurbita moschata L.) Goreng Vakum pada Berbagai Konsentrasi CaCl2 dan Suhu Pembekuan. *Jurnal AGRINIKA*, *6*(2), 252–265. https://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/agrinika/article/download/2388/2373/11212

Riyadi, F., Putro, D., & Parantika, A. (2023). Identitas budaya dan kuliner Yogyakarta sebagai gastronomi dan perspektif pariwisata yang berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *9*(8), 152–161. https://doi.org/10.5281/zenodo.7885123

Sari, A. P., & Fauzi, M. (2021). Upaya Indonesia dalam mempromosikan wisata kuliner nusantara ke dunia internasional. *Journal of Tourism and Creativity*, *5*(1). https://jtc.jurnal.unej.ac.id/index.php/tourismjournal/article/download/21108/9269/

Statistik, B. P. (2023). *Produksi tanaman sayuran menurut provinsi dan jenis tanaman*. BPS-Statistics Indonesia. https://www.bps.go.id/id/statistics-table/3/ZUhFd1JtZzJWVVpqWTJsV05XTllhVmhRSzFoNFFUMDkjMw==/produksi-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-menurut-provinsi-dan-jenis-tanaman----2023.html

Sukohar, A., Adjeng, A. N., Ali, N. F. M., Oktoba, Z., Ambarwati, E., Rahayu, I., Afriyani, A., & Triyandi, R. (2022). Pemanfaatan Kulit Labu (Cucurbita Moschata Durch) Sebagai Minuman Herbal Pada Masyarakat Desa Negeri Katon-Provinsi Lampung. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, *3*, 215–224. https://doi.org/10.35311/jmpm.v3i2.101

Suri, S., Singh, A., Nema, P. K., & Taneja, N. K. (2022). A Comparative Study on the Debittering of Kinnow (Citrus reticulata L.) Peels: Microbial, Chemical, and Ultrasound-Assisted Microbial Treatment. *Fermentation*, *8*(8), 389. https://doi.org/10.3390/fermentation8080389

Syafutri, M. I., Widowati, T. W., Syaiful, F., Malahayati, N., Hamzah, B., Sugito, Wijaya, A., & Santoso, B. (2022). Diseminasi pengolahan mi dan stik labu kuning pada masyarakat Desa Pulau Semambu Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *18*(2), 205–214. https://doi.org/10.20414/transformasi.v18i2.4953

UGM, C. F. (2024). *Labu kuning (Cucurbita moschata Durch)*. Universitas Gadjah Mada. https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/ensiklopedia/ensiklopedia-tanaman-antikanker/l/labu-kuning/

Ulfah zahra, P., & Setyo, W. (2025). *Pengaruh Substitusi Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata)*

terhadap Kualitas Sensoris dan Uji Kesukaan pada Kue Nastar 1 Program Studi D3 Perhotelan-Chef School , Universitas Asa Indonesia , Jakarta 2 Program Studi D3 Perhotelan , Universitas Asa Indone. *10*(1), 13–23. https://doi.org/10.70157/e.v10i1.2742

Untari, D. T. (2024). Gastrodiplomasi sebagai media branding wisata kuliner nusantara. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, *1*(8), 113–117. https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.11108266