Gema Wisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata
Volume 22 Nomor 3 Sepetember 2026
e-ISSN: 2774-8987; p-ISSN: 1411-5077, Hal 90-102
DOI: https://doi.org/10.56910/gemawisata.v22i3.470
Available online at: https://stiepari.org/index.php/gemawisata

Pengolahan *Katsu* Semur Jengkol (*Archidendron Pauciflorum*) pada Kedai Bikin Nagih

Sovia Nafsiatul Muthmainnah[1], Suryana Suryana[2]
[1,2]Program Studi Tata Boga Konsentrasi Tata Boga, Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia
Email: [1]sovianafsi@gmail.com, [2]suryana@atb-bandung.ac.id

Korespondensi penulis: sovianafsi@gmail.com

Abstract *The research conducted on Katsu Semur Jengkol aims to add a new menu variation for burgers at Kedai Bikin Nagih. Generally, Jengkol is only prepared as Balado Jengkol, Rendang Jengkol, and Semur Jengkol. This study aims to assess the preference level of the panelists based on five attributes: appearance, color, texture, aroma, and taste, as well as recipe standards and business analysis. The method used in this research is research and development, involving a series of experiments and developments using hedonic scale scoring tests with 25 panelists. The summary results of the main taste preference test regarding the appearance, color, texture, aroma, and taste of Katsu Semur Jengkol show that 76.6% of the panelists liked it very much, while 22.4% liked it. Based on the research conducted, the standard recipe includes 300g of jengkol, 100g of chicken, 1 egg, 20g of flour, 20g of breadcrumbs, 5g of flavoring, 2g of salt, 30g of onion, 5g of green onion, 2g of pepper, 1ml of jengkol essence, 14g of red onion, 7g of garlic, 5g of candlenut, 8g of red chili, 0.2mg of nutmeg, 5g of flavoring, 6g of sugar, 15g of sweet soy sauce, 2g of salt, 100ml of water, 100g of flour, and 150g of breadcrumbs. The business analysis calculations indicate a cost price of Rp.1,176, a selling price of Rp.4,000, and a food cost of 30.59%. The break-even point is reached with sales of 600 pieces, and a profit of Rp.5,000,000 per month can be achieved with sales of 2,600 pieces. It is recommended that future researchers focus on innovation, especially in the culinary field, by utilizing other raw materials available in our surroundings.*

Keywords*: Katsu, Jengkol, Processing*

Abstrak Penelitian yang dilakukan pada Katsu Semur Jengkol ini bertujuan untuk menambah varian menu isi Burger pada Kedai Bikin Nagih. Pada umumnya Jengkol hanya diolah balado jengkol, rendang jengkol, dan semur jengkol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis berdasarkan lima atribut yaitu penilaian, warna, tekstur, aroma dan rasa, standar resep serta analisis usaha. Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu research and development dengan melakukan serangkaian percobaan dan pengembangan menggunakan uji hedonic skala scoring yang melibatkan 25 panelis. Hasil rangkuman uji utama tingkat kesukaan panelis mengenai penampilan warna, tekstur, aroma dan rasa dari katsu semur jengkol yaitu Sangat suka rata-rata 76.6% dan yang suka rata-rata 22.4%. Berdasarkan hasil penelitian yang tekah dilakukan dapat diketahui bahwa resep baku menggunakan bahan jengkol 300gr, daging ayam 100 gr, telur 1 btr, tepung terigu 20 gr, tepung roti 20 gr, penyedap rasa 5 gr, garam 2, bawang Bombay 30 gr, daun bawang 5 gr, merica 2 gr, essence jengkol 1 ml, bawang bombay bawang merah 14 gr, bawang putih 7 gr, kemiri 5 gr, cabai merah 8 gr, pala 0,2 mg, penyedap rasa 5gr, gula 6 gr, gula 6 gr, kecap manis 15 gr, garam 2 gr, air 100 ml, tepung terigu 100 gr, tepung roti 150 gr. Hasil perhitungan analisis usaha didapat harga pokok Rp.1.176, harga jual Rp.4.000, dan food cost 30,59%. BEP tercapai ketika penjualan sebanyak 600 pcs dan keuntungan sebesar Rp.5.000.000 per bulan dapat dicapai dengan penjualan sebanyak 2.600 pcs. Saran bagi peneliti selanjutnya agar mampu melakukan inovasi khusunya dalam dunia kuliner dengan cara memanfaatkan bahan baku lain yang ada disekitar kita.

Kata kuci: Katsu, Jengkol, Pengolahan

1. PENDAHULUAN

Pengembangan produk kuliner baru merupakan sebuah tantangan menarik yang dihadapi oleh para pelaku industri makanan. Menciptakan variasi menu yang dapat menarik minat konsumen tidaklah cukup hanya dengan mempertimbangkan aspek penampilan. Sebaliknya, banyak faktor lain yang juga sangat mempengaruhi, seperti cita rasa, tekstur,

Naskah Masuk: 16 Juli, 2026; Revisi: 06 Agustus, 2026; Diterima: 23 September, 2026; Tersedia: 30 September, 2026

warna, dan aroma. Dalam konteks inilah, munculnya inovasi kuliner seperti katsu semur jengkol patut dicermati. Hidangan ini tidak hanya unik, tetapi juga menjanjikan potensi untuk menjadi favorit di kalangan pecinta makanan, sebagaimana diungkapkan oleh Prasetyawan et al. (2019).

Chicken katsu, yang berasal dari Jepang dan dikenal juga dengan sebutan torikatsu, merupakan hidangan yang menggunakan irisan daging ayam yang dibalut tepung roti. Daging ayam biasanya dibumbui dengan garam dan merica, lalu dilapisi dengan telur dan tepung roti sebelum digoreng dengan teknik deep-frying (Ihza Irvani, 2022). Dalam pembuatan chicken katsu, salah satu bahan utama yang sangat penting adalah panko, yaitu tepung roti khas Jepang yang memiliki tekstur lebih besar dan kasar dibandingkan dengan tepung roti biasa. Penggunaan panko tidak hanya memberikan cita rasa yang khas, tetapi juga menciptakan tekstur renyah yang menjadi ciri khas dari hidangan ini. Chicken katsu sering kali diolah dari fillet dada ayam, dan teknik pengolahan yang tepat dapat menghasilkan hidangan yang lezat dan menggugah selera.

Di sisi lain, jengkol adalah salah satu bahan pangan yang sangat akrab di lidah masyarakat Indonesia. Jengkol, atau yang dikenal dengan sebutan jering di beberapa negara Asia Tenggara, seperti Malaysia, Myanmar, dan Thailand (Mardiana & Intan, 2019), merupakan tumbuhan yang termasuk dalam suku polong-polongan (Fabaceae). Jengkol terkenal dengan cita rasa khas yang tidak dapat ditemukan pada bahan pangan lain. Buahnya berwarna lembayung tua. Biji buah berkulit ari tipis dengan warna coklat mengkilap. Jengkol dapat menimbulkan bau tidak sedap pada urin diolah dan diproses oleh pencernaan, terutama bila dimakan segar sebagai lalap. Kendati demikian, keunikan rasa dan tekstur jengkol tetap menjadi daya tarik tersendiri bagi sebagian besar masyarakat Indonesia menurut Rimantho & Rosdiana, (2018). Meskipun ada anggapan negatif terkait bau yang ditimbulkan pada urin setelah mengonsumsi jengkol, banyak orang tetap menyukai keunikan rasa dan teksturnya. Dalam konteks kuliner Indonesia, jengkol sering diolah menjadi berbagai jenis hidangan, mulai dari sayur, lalap, hingga gorengan.

Kelezatan jengkol dan kemampuannya untuk disajikan dalam berbagai bentuk menjadikannya bahan pangan yang sangat potensial untuk diintegrasikan dalam inovasi kuliner. Untuk memanfaatkan potensi kedua bahan ini, Kedai Bikin Nagih telah melakukan pengembangan inovasi olahan baru berupa katsu semur jengkol. Inovasi ini merupakan sebuah kombinasi yang menarik, menggabungkan keunggulan tekstur renyah dan bumbu katsu Jepang dari chicken katsu dengan cita rasa khas jengkol. Dengan cara ini, katsu semur jengkol tidak hanya menawarkan pengalaman rasa yang berbeda tetapi juga menciptakan daya tarik bagi

konsumen yang menyukai makanan dengan perpaduan rasa yang unik. Kedai Bikin Nagih sendiri merupakan tempat yang berfokus pada pengembangan inovasi makanan tradisional Indonesia, khususnya di kota Bandung. Haryanto et al. (2019) menjelaskan bahwa kedai ini tidak hanya menawarkan jajanan yang sedang populer, tetapi juga berkomitmen untuk menjaga aspek keamanan pangan dalam setiap penyajiannya. Dengan memperhatikan kualitas dan keamanan bahan yang digunakan, Kedai Bikin Nagih berupaya menciptakan pengalaman kuliner yang menyenangkan dan aman bagi setiap konsumennya.

Melihat potensi besar dari katsu semur jengkol, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap pengembangan produk tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai penerimaan konsumen terhadap inovasi ini, serta mendorong pengembangan lebih lanjut dari produk-produk kuliner yang menggabungkan bahan-bahan tradisional dengan teknik pengolahan modern. Dengan demikian, diharapkan bahwa inovasi ini tidak hanya diterima dengan baik oleh masyarakat, tetapi juga dapat memperkaya khasanah kuliner Indonesia.

2. METODE

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode penelitian dan pengembangan (Research and Development). Research and Development merupakan suatu pendekatan yang sangat strategis dalam dunia penelitian, terutama ketika tujuan utama adalah menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifannya di lapangan (Harningsih et al., 2019). Dalam konteks ini, kegiatan research berfokus pada pengumpulan informasi mendalam mengenai kebutuhan pengguna, sedangkan development bertujuan untuk menciptakan resep baru atau produk inovatif. Untuk mengukur penerimaan terhadap produk yang dikembangkan, penulis menerapkan uji hedonic skala scoring, yang melibatkan 5 unsur dosen, 15 orang panelis yang sedikit terlatih, dan 5 orang panelis yang terlatih. Secara operasional, penelitian dan pengembangan ini mengadopsi model Bord & Gall, seperti yang dijelaskan dalam Sugiyono (Nisa et al., 2018), yang terdiri dari tujuh tahapan sistematis. Tahapan-tahapan tersebut dimulai dengan identifikasi Potensi dan Masalah, di mana penulis mengamati dan menganalisis isu-isu yang relevan serta peluang yang ada. Selanjutnya, tahap Mencari Informasi dilakukan untuk mengumpulkan data yang diperlukan dari berbagai sumber. Setelah itu, dalam tahap Pengembangan Resep, penulis merancang produk berdasarkan data yang telah dikumpulkan.

Tahapan penting berikutnya adalah Uji Coba Resep, di mana produk yang telah dikembangkan diuji oleh panelis untuk mendapatkan umpan balik langsung. Proses ini diikuti dengan Revisi Resep, di mana penulis melakukan penyesuaian berdasarkan masukan yang diterima. Setelah revisi, tahap Uji Coba Lebih Luas dilakukan untuk menguji produk pada kelompok yang lebih besar, guna memastikan hasil yang lebih representatif. Terakhir, tahap Revisi Resep Akhir merupakan langkah terakhir sebelum produk siap diluncurkan ke pasar (Ulya et al., 2020). Selain itu, penelitian ini juga mengintegrasikan uji organoleptik untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap produk. Uji ini menggunakan skala hedonik interval 1-5, yang mencerminkan respon dari sangat tidak suka hingga sangat suka. Metode uji organoleptik ini berlandaskan pada proses pengindraan, sehingga memberikan gambaran yang lebih jelas tentang penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, pendekatan ini tidak hanya menghasilkan produk yang inovatif tetapi juga memastikan bahwa produk tersebut sesuai dengan preferensi pengguna.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Uji Tingkat Kesukaan Panelis

1. Hasil Uji Pendahuluan I

Tabel 1. Resep Uji Pendahuluan

***KATSU* SEMUR JENGKOL**				**Kedai Bikin Nagih**
Katsu Semur Jengkol adalah sebuah olahan inovasi dari katsu ayam. Bahan dasar katsu ayam adalah fillet dada ayam yang telah di marinate kemudian di celupkan ke breadcrumb dan di goreng dengan menggunakan teknik deep frying				11 pcs
				***Cooking Method :*** 1. Sauteing = memasak dengan minyak sedikit 2. Boiling = merebus makanan 3. Steaming = mengukus makanan 4. Deep frying = memasak dengan minyak banyak 5. Mixing = pencampuran 6. Breading = proses pemaniran
Ingredients	***Quantity***	***Unit***	***Cost***	***Instructions***
	Bahan katsu :			
Jengkol	150	Gram	3,900	**Semur Jengkol :**
Ingredients	***Quantity***	***Unit***	***Cost***	

Daging ayam	200	Gram	5,400	1. Siapkan dan kupas semua bahan
Telur	1	Btr	2,000	bumbu semur.
Tepung terigu	20	Gram	200	2. Haluskan semua bumbu semur
Tepung roti	20	Gram	280	jengkol
Penyedap Rasa	5	Gram	200	3. Kemudian saute bumbu semur
Garam	2	Gram	30	jengkol dan setelah bumbu matang
Bawang Bombay	30	Gram	480	tambahkan air dan beri bumbu penyedap
Daun Bawang	5	Gram	30	lainnya dan koreksi rasa.
Merica	2	Gram	360	4. Masukkan jengkol yang sudah di
				rebus ke dalam bumbu semur.
	Bumbu semur :			**Olahan katsu :**
Bawang merah	14	Gram	252	1. Rebus jengkol dengan
Bawang Putih	7	Gram	112	menggunakan daun pandan, daun salam dan
Kemiri	5	Gram	15	serai selama 30 menit.
Cabai Merah	8	Gram	40	2. Buat bumbu semur dan masukkan
Pala	0,2	Mg	2	jengkol ke dalam bumbu semur
Penyedap Rasa	5	Gram	200	3. Haluskan daging ayam dan semur
Gula	6	Gram	54	jengkol kedalam chopper, jangan terlalu
Kecap manis	15	Gram	180	halus
Garam	2	Gram	20	4. Tambahkan tepung terigu,
	Bahan pelapis :			telur,tepung panir, bawang bombay, bumbu
Telur	1	Btr	2,000	penyedap.
Air	100	ml	50	5. Bentuk adonan katsu bulat pipih 35
Tepung terigu	100	Gram	2,000	gram dan kukus selama 5 menit
Tepung roti	150	Gram	4,200	6. Masukkan adonan katsu kedalam
				breadcrumb

Tabel 2. Hasil Angket Uji Pendahuluan I

Panelis / Kriteria	1	2	3	4	5	Jumlah	Rata- rata	Kategori
Penampilan	4	3	4	4	5	20	4	Suka
Warna	4	4	4	4	5	21	4,2	Suka
Tekstur	4	4	4	4	5	21	4,2	Suka
Aroma	3	3	3	3	5	17	3,4	Cukup suka
Rasa	3	3	2	3	5	16	3,2	Cukup suka

2. Hasil Uji Pendahuluan II

Tabel 3. Resep Uji Pendahuluan II

KATSU SEMUR JENGKOL	**Kedai Bikin Nagih**
Katsu Semur Jengkol adalah sebuah olahan inovasi dari katsu ayam. Bahan dasar katsu ayam adalah fillet dada ayam yang telah di marinate kemudian di celupkan ke breadcrumb dan di goreng dengan menggunakan teknik deep frying	10 pcs



Ingredients	*Quantity*	*Unit*	*Cost*
Bahan katsu :			
Jengkol	250	Gram	6,500
Daging ayam	75	Gram	2,025
Telur	1	Btr	2,000
Tepung terigu	20	Gram	200
Tepung roti	20	Gram	280
Penyedap Rasa	5	Gram	200
Garam	2	Gram	30
Bawang Bombay	30	Gram	480
Daun Bawang	5	Gram	30
Merica	2	Gram	360
Essence Jengkol	1	Ml	300
Bumbu semur :			
Bawang merah	14	Gram	252
Bawang Putih	7	Gram	112
Kemiri	5	Gram	15
Cabai Merah	8	Gram	40
Pala	0,2	Mg	2
Penyedap Rasa	5	Gram	200
Gula	6	Gram	54
Kecap manis	15	Gram	180
Garam	2	Gram	20
Telur	1	Btr	2,000
Air	100	ml	50
Tepung terigu			
Tepung roti	150	Gram	4,200

Cooking Method :

1. Sauteing = memasak dengan minyak sedikit
2. Boiling = merebus makanan
3. Steaming = mengukus makanan
4. Deep frying = memasak dengan minyak banyak
5. Mixing = pencampuran
6. Breading = proses pemaniran tepung

Instructions

Semur Jengkol :

1. Siapkan dan kupas semua bahan bumbu semur.
2. Haluskan semua bumbu semur jengkol.
3. Kemudian saute bumbu semur jengkol dan setelah bumbu matang tambahkan air dan beri bumbu penyedap lainnya dan koreksi rasa.
4. Masukkan jengkol yang sudah di rebus ke dalam bumbu semur.

Olahan katsu :

5. Rebus jengkol dengan menggunakan daun pandan, daun salam dan serai selama 30 menit.
6. Buat bumbu semur dan masukkan jengkol ke dalam bumbu semur
7. Haluskan daging ayam dan semur jengkol kedalam chopper, jangan terlalu halus
8. Tambahkan tepung terigu, telur, tepung panir, bawang Bombay, bumbu penyedap.
9. Bentuk adonan katsu bulat pipih 35 gram dan kukus selama 5 menit
10. Masukkan adonan katsu kedalam *breadcrumb*
11. Katsu semur jengkol bisa langsung dikemas frozen dan bisa langsung di goreng sampai kuning keemasan

Tabel 4. Hasil Angket Uji Pendahuluan II

Kriteria \ Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Rata- rata	Kategori
Penampilan	5	5	4	4	5	23	4,6	Suka
Warna	5	5	4	4	5	23	4,6	Suka
Tekstur	4	4	4	4	4	20	4	Suka
Aroma	4	4	4	4	4	20	4	Suka

Rasa	5	5	4	4	4	22	4,2	Suka

3. Hasil Pendahuluan III

Tabel .5 Hasil Uji Pendahuluan III

KATSU SEMUR JENGKOL	**Kedai Bikin Nagih**
Katsu Semur Jengkol adalah sebuah olahan inovasi dari katsu ayam. Bahan dasar katsu ayam adalah fillet dada ayam yang telah di marinate kemudian di celupkan ke breadcrumb dan di goreng dengan menggunakan teknik	18 pcs



Cooking Method :

1. Sauteing = memasak dengan minyak sedikit
2. Boiling = merebus makanan
3. Steaming = mengukus makanan
4. Deep frying = memasak dengan minyak banyak
5. Mixing = pencampuran
6. Breading = proses pemaniran

Ingredients	***Quantity***	***Unit***	***Cost***
Bahan katsu :			
Jengkol	300	Gram	7,800
Daging ayam	100	Gram	2,700
Telur	1	btr	2,000
Tepung terigu	20	Gram	200
Tepung roti	20	Gram	280
Penyedap Rasa	5	Gram	200
Garam	2	Gram	30
Bawang Bombay	30	Gram	480
Daun Bawang	5	Gram	30
Merica	2	Gram	360
Essence Jengkol	1	Ml	300
Bumbu semur :			
Bawang merah	14	Gram	252
Bawang Putih	7	Gram	112
Kemiri	5	Gram	15
Cabai Merah	8	Gram	40
Pala	0,2	Mg	2
Penyedap Rasa	5	Gram	200
Gula	6	Gram	54
Kecap manis	15	Gram	180
Garam	2	Gram	20
Bahan pelapis :			

Instructions

Semur Jengkol :

1. Siapkan dan kupas semua bahan bumbu semur.
2. Haluskan semua bumbu semur jengkol.
3. Kemudian saute bumbu semur jengkol dan setelah bumbu matang tambahkan air dan beri bumbu penyedap lainnya dan koreksi rasa.
4. Masukkan jengkol yang sudah di rebus ke dalam bumbu semur.

Olahan katsu :

5. Rebus jengkol dengan menggunakan daun pandan, daun salam dan serai selama 30 menit.
6. Buat bumbu semur dan masukkan jengkol ke dalam bumbu semur
7. Haluskan daging ayam dan semur jengkol kedalam chopper, jangan terlalu halus
8. Tambahkan tepung terigu, telur,tepung panir, bawang bombay, bumbu penyedap.
9. Bentuk adonan katsu bulat pipih 35 gram dan kukus selama 5 menit

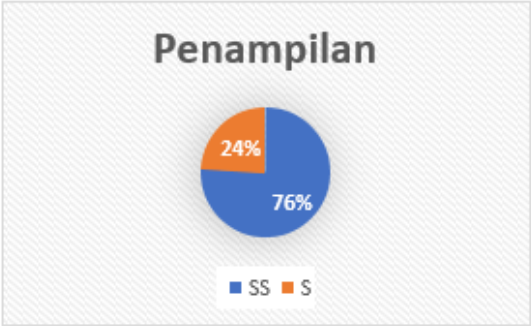
Telur	1	Btr	2,000	10. Masukkan adonan katsu kedalam *breadcrumb*
Air	100	Ml	50	11. Katsu semur jengkol bisa langsung dikemas frozen dan bisa langsung di goreng sampai kuning keemasan
Tepung terigu	100	Gram	2,000	
Tepung roti	150	Gram	4,200	

Tabel 6. Hasil Angket Uji Pendahuluan III

Panelis / Kriteria	1	2	3	4	5	Jumlah	Rata- rata	Kategori
Penampilan	5	5	5	5	5	25	5	Sangat Suka
Warna	5	5	5	5	5	25	5	Sangat Suka
Tekstur	5	5	5	4	5	24	4,8	Sangat Suka
Aroma	5	5	5	4	4	23	4,6	Suka
Rasa	5	5	5	5	5	25	5	Sangat Suka

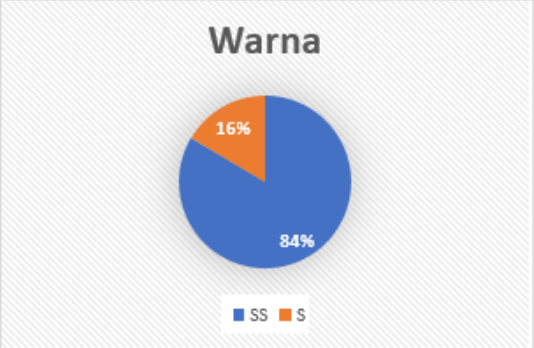
4. Hasil Uji Utama

a. Penampilan



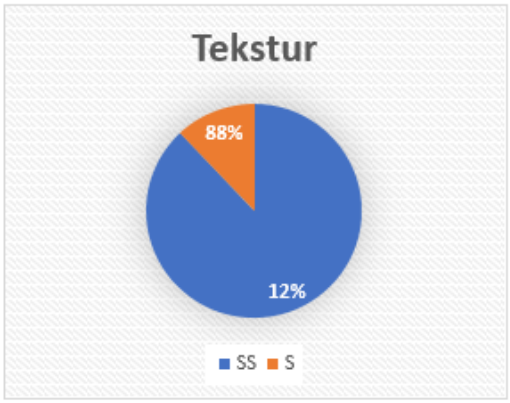
Gambar 1. Diagram Penilaian Penampilan *Katsu* Semur Jengkol

b. Warna



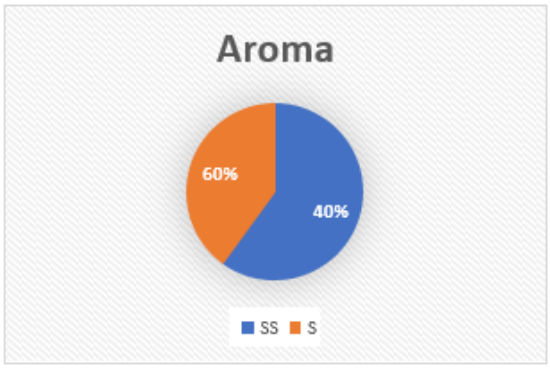
Gambar 2. Diagram Penilaian Warna *Katsu* Semur Jengkol

c. Tekstur



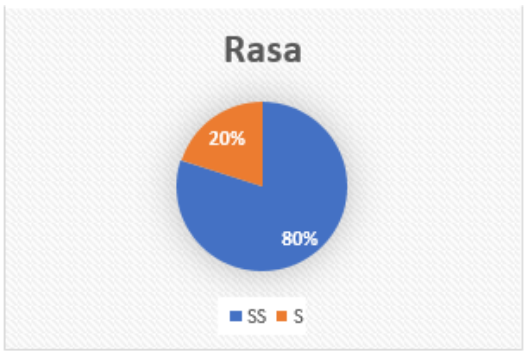
Gambar 3. Diagram Penilaian Tekstur *Katsu* Semur Jengkol

d. Aroma



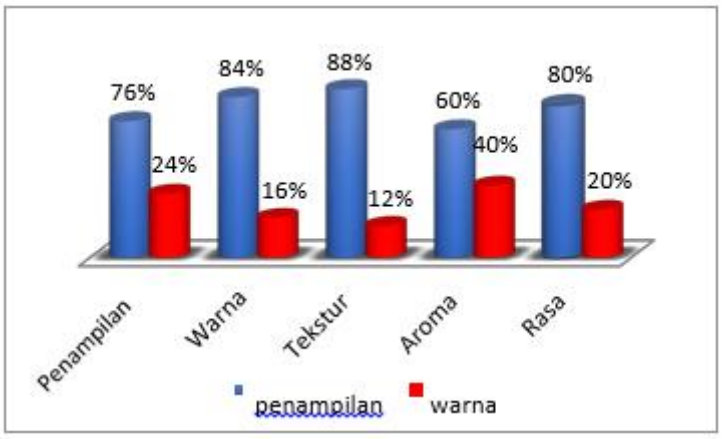
Gambar 4. Diagram Penilaian Aroma *Katsu* Semur Jengkol

e. Rasa



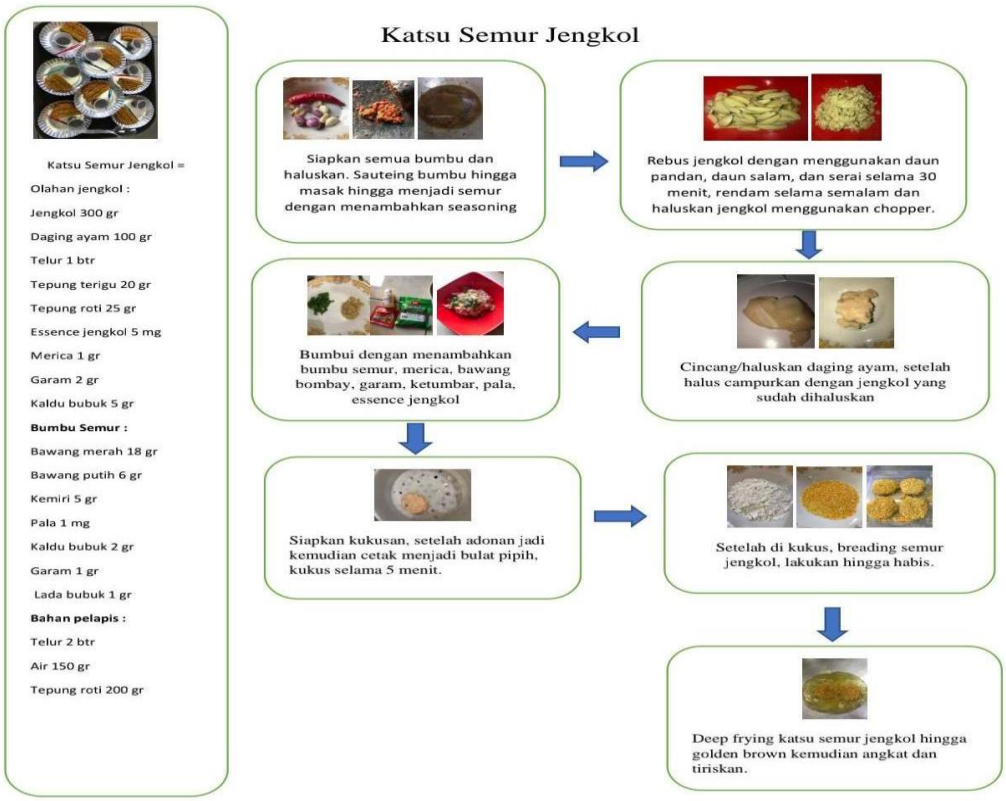
Gambar 5. Diagram Penilaian Rasa *Katsu* Semur Jengkol

f. Kalkulasi Hasil Uji Utama Kelima Atribut



Gambar 6. Kalkulasi Hasil Uji Utama Kelima Atribut

5. Diagram Alur Uji Utama



Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Katsu Semur Jengkol

Pembahasan

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode uji hedonic untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap Katsu Semur Jengkol. Penilaian dilakukan berdasarkan lima parameter utama, yaitu penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Proses penelitian dimulai

dengan uji pendahuluan yang terdiri dari tiga tahap, bertujuan untuk menyaring dan menemukan produk terbaik sebelum melanjutkan ke uji utama (Nurjanah et al., 2020). Uji pendahuluan tersebut memberikan dasar bagi pemilihan produk yang akan dinilai lebih mendalam.

Uji utama melibatkan 25 panelis, yang terdiri dari 20 orang panelis agak terlatih—yang merupakan konsumen—dan 5 orang panelis terlatih yang merupakan dosen ahli di bidang kuliner. Data dikumpulkan berdasarkan penilaian dari semua panelis terhadap kelima parameter. Resep yang digunakan pada uji coba ini diambil dari hasil uji pendahuluan yang paling menjanjikan, sehingga memberikan hasil yang optimal (Umamah & Purdiyanto, 2022).

Hasil penilaian menunjukkan bahwa Katsu Semur Jengkol mendapat respon positif dari para panelis. Dalam aspek penampilan, 19 dari 25 panelis (76%) menyatakan bahwa mereka sangat suka, sementara 6 panelis (24%) menyatakan suka. Hasil ini menunjukkan bahwa penampilan produk menarik dan sesuai dengan harapan konsumen. Tingkat kesukaan yang tinggi ini mungkin dipengaruhi oleh presentasi yang menarik dan warna yang cerah. Selanjutnya, dalam penilaian warna, Katsu Semur Jengkol juga mendapatkan respon yang sangat positif. Dari 25 panelis, 21 orang (84%) menyatakan sangat suka dengan warna produk, sementara 4 orang (16%) menyatakan suka. Warna kuning keemasan yang ditampilkan oleh Katsu Semur Jengkol tampaknya menjadi daya tarik tersendiri, menciptakan kesan menggugah selera. Penampilan warna yang cerah sering kali menjadi indikator kualitas produk kuliner, dan hal ini terbukti berkontribusi terhadap tingkat kesukaan yang tinggi. Ketika menilai tekstur, hasilnya semakin menguatkan bahwa produk ini sangat diterima. Sebanyak 22 panelis (88%) mengungkapkan sangat suka, sementara hanya 3 panelis (12%) yang menyatakan suka. Tekstur Katsu Semur Jengkol yang crunchy di luar dan lembut di dalam menjadi faktor kunci dalam penilaian ini. Perpaduan tekstur yang kontras ini tidak hanya memberikan pengalaman makan yang menarik tetapi juga menunjukkan keahlian dalam proses memasak yang benar. Dalam aspek aroma, hasilnya menunjukkan bahwa 15 panelis (60%) sangat suka, sedangkan 10 panelis (40%) menyatakan suka. Meskipun tingkat kesukaan di sini tidak setinggi aspek lainnya, aroma yang dihasilkan masih dianggap memuaskan oleh sebagian besar panelis. Aroma merupakan elemen penting dalam pengalaman kuliner, dan meskipun tidak semua panelis sangat menyukai aroma ini, tetap ada proporsi yang besar yang menghargai keharuman yang ditawarkan.

Akhirnya, dalam penilaian rasa, Katsu Semur Jengkol berhasil menarik perhatian panelis dengan 20 orang (80%) menyatakan sangat suka dan 5 orang (20%) menyatakan suka.

Fitriyah (2021) mengungkapkan rasa adalah elemen paling krusial dalam penilaian makanan, dan hasil ini menunjukkan bahwa produk ini berhasil memenuhi ekspektasi rasa dari panelis, menciptakan pengalaman kuliner yang memuaskan. Secara keseluruhan, hasil uji utama menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap Katsu Semur Jengkol berada pada rata-rata 76,6% untuk yang sangat suka dan 22,4% untuk yang suka. Hal ini menggambarkan bahwa produk ini tidak hanya diterima dengan baik, tetapi juga memiliki potensi untuk menjadi favorit di kalangan konsumen menurut Siswanto (2021). Seperti yang dikatakan oleh Wijayanti & Arsan (2023) penelitian ini mengindikasikan bahwa dengan perhatian terhadap detail dalam aspek penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa, Katsu Semur Jengkol bisa menjadi pilihan menarik dalam dunia kuliner.

4. KESIMPULAN

Setelah melakukan serangkaian penelitian yang mendalam, dapat disimpulkan bahwa Katsu Semur Jengkol berhasil menciptakan daya tarik yang signifikan di kalangan panelis uji organoleptic. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk ini diterima dengan baik, mencatat skor yang memuaskan dalam berbagai aspek, seperti penampilan yang mendapatkan penilaian 76%, warna 84%, dan tekstur yang mencapai 88%. Aroma, meskipun memperoleh nilai 60%, dan rasa yang mendapatkan 80%, menunjukkan bahwa masih ada ruang untuk pengembangan, tetapi secara keseluruhan, respons positif menunjukkan potensi yang besar. Dalam proses pengolahan, Katsu Semur Jengkol telah menghasilkan resep standar yang menarik dan seimbang, menggunakan bahan-bahan berkualitas seperti jengkol, daging ayam, dan berbagai rempah yang memberikan keunikan tersendiri. Kombinasi yang tepat dari bahan-bahan seperti bawang bombay, kemiri, dan cabai merah, serta penambahan penyedap rasa dan kecap manis, menghasilkan cita rasa yang kaya dan memuaskan. Dari segi analisis usaha, Katsu Semur Jengkol di Kedai Bikin Nagih menunjukkan prospek bisnis yang menjanjikan. Dengan harga pokok Rp 1.176 dan harga jual Rp 4.000, produk ini memiliki potensi untuk mencapai titik impas dengan menjual sebanyak 600 pcs. Lebih jauh lagi, target margin sebesar Rp 5.000.000 dapat dicapai dengan penjualan sekitar 2.600 pcs, menegaskan bahwa Katsu Semur Jengkol bukan hanya sekadar makanan yang lezat, tetapi juga peluang bisnis yang menguntungkan. Kombinasi antara kualitas produk dan strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan daya saing dan popularitasnya di pasar, menjadikannya pilihan menarik bagi para pecinta kuliner.

REFERENSI

Ihza Irvani, M. (2022). Uji coba pembuatan chicken katsu dengan substitusi tahu. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.

Mardiana, M., & Intan, Z. (2019). Peningkatan keamanan pangan dalam proses produksi keripik singkong pedas. Buletin Udayana Mengabdi.

Rimantho, D., & Rosdiana, H. (2017). Penentuan faktor kunci peningkatan kualitas air limbah industri makanan menggunakan interpretive structural modelling (ISM). Jurnal Ilmu Lingkungan, 15(2), 90–95.

Haryanto, B., Purwanto, D., Dewi, A. S., & Cahyono, E. (2019). How does the type of product moderate consumers' buying intentions towards traditional foods? (Study of consumer behavior in Indonesia). Journal of Asia Business Studies, 13(4), 525–542.

Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi mie basah dengan penambahan tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen. The Journal Gastronomy Tourism, 4(1), 51–58.

Prasetyawan, Y., Suef, M., Supriyanto, H., & Wardani, I. O. K. (2019, May). Empowering product development through creative culinary house design. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 528, No. 1, p. 012025). IOP Publishing.

Nisa, K., Buyung, B., & Fitriani, S. (2018). Pengembangan lembar kerja (LKS) berbasis problem based learning (PBL) pada materi himpunan siswa kelas VII SMP N 10 Muara Bungo. PHI: Jurnal Pendidikan Matematika, 2(1), 23–32.

Ulya, M., Wasilah, W., & Faridz, R. (2020). Pengembangan produk minuman herbal berbasis teh cabe jawa (Piper retrofractum Vahl.) menggunakan metode value engineering. Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 9(2), 119–127.

Harningsih, N. M. A., Mardani, D. M. S., & Suartini, N. N. (2018). Pengembangan buku panduan bahasa Jepang untuk instruktur Payuk Bali Cooking Class di Ubud. Jurnal Pendidikan Bahasa Jepang Undiksha, 4(3), 232–238.

Nurjanah, N. F., Fauziyah, R. N., & Rosmana, D. (2020). Yam bean velva dragon products based on red dragon fruit and bengkuang as an alternative of snack with inulin and antosianin fiber sources. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung, 12(1), 149–169.

Umamah, N., & Purdiyanto, J. (2022). Pengaruh penambahan gula merah terhadap kualitas sensoris abon ayam. Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan, 7(2), 66–73.

Nurhadi, A. (2020). Pengaruh kualitas produk terhadap kepuasan konsumen pada Kentucky Fried Chicken (KFC) Bintaro Jaya. Jurnal Ekonomi Efektif, 3(1), 22–28.

Fitriyah, R. S. N., Wijaya, C. H., & Nurtama, B. (2021). Preferensi konsumen terhadap empat varietas unggul mangga Indonesia berdasarkan respon emosi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 32(2), 116–125.

Wijayanti, R., & Arsan, A. (2023). Analisis sensori manisan jahe merah (Zingiber officinale var. rubrum). Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 2(1), 97–101.