

Sate Lilit Made from Taro: A Culinary Innovation Based on Local Food with Organoleptic Evaluation and Nutritional Composition

Gede Rico Feliz Hermawan^{1*}, Ni Putu Eka Trisdayanti², Made Hendrayana³
Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Gede Rico Feliz Hermawan ricofeliz60@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Sate Lilit, Taro, Vegetable, Organoleptic Test, Nutrition Test

Received : 02 August 2025

Revised : 24 August 2025

Accepted: 25 September 2025

©2025 Hermawan, Trisdayanti, Hendrayana: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

Sate lilit is a Balinese culinary specialty with a unique and distinctive taste. In general, sate lilit is usually made from chicken, fish, or pork. However, it cannot be enjoyed by vegetarians and vegans, because they do not eat meat. To overcome this problem, alternative plant-based ingredients are needed. Taro can be used as an alternative basic ingredient for making sate lilit, because it has a high starch content that makes it easy to roll and has a suitable texture. This study used an experimental method with documentation techniques, organoleptic tests using a Likert-scale questionnaire, and nutritional tests with the assistance of TKPI. In this study, both trained and untrained panelists were used. The results obtained from the organoleptic test, namely in terms of color, aroma, texture, and taste, have the criteria for interpreting very good values. In terms of nutrition, one piece (30g) contains 5,734 (carbohydrates), 0,497 (protein), 0.78 (fat), and 31.96 (calories). It is very suitable as an alternative to sate lilit with low calorie content compared to chicken sate lilit which is high in calories.

Sate Lilit Berbahan Dasar Ubi Talas: Inovasi Kuliner Berbasis Pangan Lokal dengan Evaluasi Organoleptik dan Komposisi Nutrisi

Gede Rico Feliz Hermawan^{1*}, Ni Putu Eka Trisdayanti², Made Hendrayana³

Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Gede Rico Feliz Hermawan ricofeliz60@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Sate Lilit, Ubi talas, Nabati, Uji Organoleptik, Uji Nutrisi

Received : 02 Agustus 2025

Revised : 24 Agustus 2025

Accepted: 25 September 2025

©2025 Hermawan, Trisdayanti, Hendrayana: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Sate lilit merupakan kuliner khas Bali yang memiliki cita rasa unik dan khas. Pada umumnya, sate lilit biasanya berbahan dasar daging ayam, ikan, atau babi. Akan tetapi tidak bisa dinikmati bagi kalangan *vegetarian & vegan*, dikarenakan mereka tidak memakan daging. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka diperlukan alternatif pengganti bahan dasar berbasis nabati. Ubi Talas dapat digunakan sebagai bahan dasar alternatif pembuatan sate lilit, karena memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga mudah untuk dililit dan memiliki kecocokan dalam segi tekstur. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan teknik dokumentasi, uji organoleptik kuisisioner berskala likert, serta uji nutrisi dengan bantuan dari TKPI. Dalam penelitian ini menggunakan panelis agak terlatih dan terlatih. Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik yakni segi warna, aroma, tekstur dan rasa memiliki kriteria intepretasi nilai sangat baik. Dari segi nutrisi satu *pieces* (30gr) mengandung 5.734 (karbohidrat), 0.497 (protein), 0.78 (lemak), dan 31,96 (kalori). Sangat cocok sebagai alternatif sate lilit dengan kandungan rendah kalori dibandingkan sate lilit ayam yang tinggi kalori.

PENDAHULUAN

Fenomena meningkatnya jumlah vegetarian dan vegan di Indonesia mendorong inovasi kuliner berbasis nabati. Data Indonesia Vegetarian Society (2020) menunjukkan perkembangan signifikan jumlah penganut vegetarian sejak 1998 hingga kini, yang diikuti oleh maraknya restoran vegan dan vegetarian di berbagai daerah (Kakilo et al., 2016). Sate lilit, sebagai salah satu kuliner ikonik Bali yang pada tahun 2012 masuk nominasi 20 masakan tradisional Indonesia oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2013), umumnya menggunakan daging ayam, ikan, atau babi (Atmaja, 2021) sehingga tidak dapat dikonsumsi oleh kalangan vegetarian maupun vegan.

Upaya pengembangan sate lilit berbahan nabati telah dilakukan, misalnya menggunakan kulit dalam pisang raja (Mahendra, 2022) dan jamur kuping putih (Atmaja, 2021). Namun, potensi bahan pangan lokal lain seperti ubi talas (*Colocasia esculenta*) belum banyak dieksplorasi. Talas memiliki kandungan pati tinggi (13–29%) dengan amilopektin mencapai 74,45% yang memberikan tekstur sesuai untuk dililit pada tusukan sate (Aryanti et al., 2017), serta berpotensi menjadi pengganti daging. Selain itu, pemanfaatan talas dapat meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal (Haliza et al., 2017) dan mendukung perekonomian petani. Penelitian ini mengembangkan inovasi sate lilit berbahan dasar ubi talas dengan evaluasi organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta analisis komposisi nutrisi.

TINJAUAN PUSTAKA

Sate adalah salah satu kuliner khas Nusantara yang terdiri atas potongan daging yang ditusuk dan dipanggang di atas bara api, disajikan dengan bumbu khas sesuai daerah. Setiap daerah memiliki varian sate dengan ciri khas bahan dan bumbu, seperti Sate Padang dengan kuah kental kuning, Sate Maranggi dari Purwakarta, dan Sate Lilit dari Bali (Suteja & Wahyuningsih, 2019).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa sate lilit memiliki nilai budaya dan cita rasa khas karena penggunaan bumbu tradisional *base genep* yang memengaruhi aroma dan rasa (Darmayasa et al., 2015). Sate lilit umumnya menggunakan daging ayam, ikan, atau babi, namun inovasi bahan nabati telah mulai dikembangkan untuk menjangkau konsumen vegetarian dan vegan (Farhani et al., 2021).

Sate lilit nabati merupakan modifikasi dari sate lilit tradisional dengan mengganti bahan utama daging hewani menjadi bahan nabati seperti jamur kuping putih (Atmaja, 2021) atau kulit dalam pisang raja (Mahendra, 2022). Penelitian-penelitian tersebut membuktikan bahwa bahan nabati dapat memberikan tekstur, aroma, dan rasa yang mendekati sate lilit daging, dengan penerimaan konsumen yang tinggi pada uji organoleptik. Penggunaan bahan nabati juga berkaitan dengan tren global konsumsi *plant-based food* yang mendukung kesehatan dan keberlanjutan lingkungan (Kakilo et al., 2016).

Ubi talas adalah tanaman umbi yang mengandung pati tinggi (13–29%) dan amilopektin 74,45% (Aryanti et al., 2017). Tekstur talas yang kenyal dan mudah dibentuk menjadikannya kandidat potensial sebagai pengganti daging pada sate lilit. Selain itu, pemanfaatan talas mendukung pengembangan pangan

lokal, diversifikasi pangan, dan peningkatan nilai jual produk pertanian (Haliza et al., 2017).

Beberapa penelitian sebelumnya menggarisbawahi keberhasilan diversifikasi talas menjadi tepung, mie, keripik, dan produk olahan lain dengan penerimaan konsumen yang baik (Andarini & Risliawati, 2018; Maretik et al., 2024). Namun, pemanfaatan talas sebagai bahan utama sate lilit belum banyak dilakukan sehingga membuka peluang penelitian ini.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen kuantitatif untuk menguji kualitas organoleptik dan komposisi nutrisi sate lilit berbahan dasar ubi talas. Sampel terdiri dari 5 panelis terlatih dan 20 panelis agak terlatih.

Proses penelitian dilakukan di Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Bali (Maret–Mei 2025) melalui tahap: (1) pembuatan sate lilit ubi talas sesuai resep standar, (2) uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) menggunakan skala Likert, dan (3) analisis gizi menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Data dianalisis secara deskriptif untuk organoleptik dan perhitungan komposisi gizi dibandingkan dengan *Angka Kecukupan Gizi* (AKG) orang dewasa.

HASIL PENELITIAN

Dalam pembuatan Sate Lilit berbahan dasar ubi talas, penelitian ini menggunakan Sate Lilit Jamur Kuping Putih karya Atmaja (2021) sebagai acuan dasar, mengingat resep tersebut telah terbukti menghasilkan kualitas organoleptik yang sangat baik. Namun, dilakukan sejumlah penyesuaian terutama pada takaran dan jenis bahan, dengan mengganti bahan utama jamur kuping putih menjadi ubi talas yang memiliki karakteristik pati tinggi. Penyesuaian ini mencakup proporsi bumbu, jumlah kelapa parut, dan metode pengolahan, sehingga dihasilkan formulasi baru yang tetap mempertahankan cita rasa autentik sate lilit Bali namun memberikan tekstur dan profil gizi yang berbeda. Pendekatan ini bertujuan menciptakan inovasi hidangan nabati yang memanfaatkan potensi pangan lokal, sekaligus memperluas pilihan kuliner sehat bagi konsumen vegetarian dan vegan.

Tabel 1. Standar Resep Sate Lilit Ubi Talas

Nama	Sate Lilit Ubi Talas			
Ukuran Porsi	500 Gram			
Deskripsi	Sate Lilit Ubi Talas berwarna coklat gosong diluar, rasa gurih, manis & pedas			
No.	Nama Bahan	Unit	Quantity	Keterangan
1.	Ubi Talas	500	Gram	
2.	Kelapa Parut	100	Gram	
	Bumbu Halus			
1.	Bawang putih	40	Gram	
2.	Cabe rawit	20	Gram	
3.	Cabe besar	20	Gram	
4.	Gula merah	15	Gram	

5.	Garam & penyedap rasa	-	Gram	
	Bumbu Rempah Bali (Base Wangen)	1	Pcs	Tersedia di toko terbungkus
1.	Merica			
2.	Ketumbar			
3.	Jinten			
4.	Daun salam			
5.	Pala			
6.	Cengkeh			
<p>Cara Pembuatan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pertama-tama, kupaslah ubi talas dengan hati-hati dan bersihkan sampai benar-benar bersih dari kotoran. 2. Setelah itu, potong-potong ubi talas menjadi bagian-bagian kecil, lalu rebus dalam air mendidih sampai ubi talas tersebut empuk. 3. Setelah ubi talas matang, angkat dan sisihkan terlebih dahulu untuk sementara waktu. 4. Selanjutnya, tumbuklah semua bahan bumbu halus yang terdiri dari bawang putih, cabe rawit, cabe besar, gula merah, dan terasi, hingga tercampur merata dan halus. 5. Setelah bumbu halus siap, masukkan ubi talas yang telah direbus tadi ke dalam ulekan, dan tumbuk kembali hingga semua bahan tercampur rata dan halus. 6. Setelah adonan bumbu dan ubi talas tercampur dengan sempurna, ambil sejumlah adonan dan lilitkan pada stik sate lilit. 7. Terakhir, panggang sate talas yang telah dililitkan pada stik di atas bara api sampai matang sempurna, dan sate siap disajikan. 				

Sumber : Data Penelitian (2025).

Berdasarkan hasil uji organoleptik panelis terhadap sate lilit berbahan dasar ubi talas yang dilakukan oleh 25 panelis di lingkungan Kampus Politeknik Pariwisata Bali, diperoleh penilaian sebagai berikut: pada aspek warna, 13 panelis menilai sangat baik dan 12 panelis menilai baik; pada aspek aroma, 10 panelis menilai sangat baik, 11 panelis menilai baik, dan 4 panelis menilai cukup baik; pada aspek tekstur, 11 panelis menilai sangat baik, 9 panelis menilai baik, dan 5 panelis menilai cukup baik; sedangkan pada aspek rasa, 13 panelis menilai sangat baik, 9 panelis menilai baik, dan 3 panelis menilai cukup baik.

Tabel 2. Rekapitulasi Nilai Indeks Pada Sate Lilit Berbahan Dasar Ubi Talas

No.	Objek Yang Diteliti	Nilai Indeks Sate Lilit Berbahan Dasar Ubi Talas	Kriteria Interpretasi
1.	Warna	90,4%	Sangat Baik
2.	Aroma	84,8%	Sangat Baik
3.	Tekstur	84,8%	Sangat Baik
4.	Rasa	88%	Sangat Baik
Rata-Rata Total:		87%	Sangat Baik
<p>Keterangan:</p> $\text{Nilai Indeks} = \frac{\text{Total Skor Pada Setiap Variabel}}{\text{Skor Tertinggi}} \times 100\%$ <p>Skor Tertinggi (Y) = 125</p>			

Sumber: Data Diolah (2025)

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap sate lilit berbahan dasar ubi talas, diperoleh nilai indeks dan kriteria interpretasi sebagai berikut: aspek warna memperoleh nilai indeks 90,4% dengan kriteria sangat baik, ditandai warna coklat menarik hasil pemanggangan yang tepat; aspek aroma memperoleh nilai indeks 84,8% dengan kriteria sangat baik, memadukan wangi ubi talas dan kelapa parut panggang; aspek tekstur memperoleh nilai indeks 84,8% dengan kriteria sangat baik, memiliki bagian luar padat dan dalam lembut; sedangkan aspek rasa memperoleh nilai indeks 88% dengan kriteria sangat baik, menghadirkan perpaduan gurih, manis, dan sedikit pedas.

Penelitian ini mengkaji kandungan nutrisi yang terdapat pada produk makanan sate lilit berbahan dasar umbi talas. Proses analisis gizi dilakukan menggunakan bantuan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) untuk memperoleh data yang akurat mengenai kandungan nutrisi dalam setiap bahan baku yang digunakan. Informasi yang dihimpun mencakup nama bahan, berat masing-masing bahan, serta metode perhitungan Bahan yang Dapat Dimakan (BDD). Selain itu, tabel hasil analisis juga mencantumkan kandungan karbohidrat, protein, lemak, dan total kalori yang terkandung dalam produk sate lilit tersebut. Semua data ini disusun secara terstruktur untuk memberikan gambaran jelas tentang nilai gizi sate lilit berbahan dasar umbi talas.

Tabel 3. Perhitungan Uji Nutrisi Sate Lilit Berbahan Ubi Talas (25pcs)

Nama Bahan	Berat Bahan	BDD (gr)	Karbohidrat	Protein	Lemak
Talas rebus	500 g	$BDD = 100\% \times 500 = 500$	$Karbohidrat = 500/100 \times 21,9 = 109,5$	$Protein = 500/100 \times 1,5 = 7,5$	$Lemak = 500/100 \times 0,1 = 0,5$
Kelapa parut	100g	$BDD = 53\% \times 100 = 53$	$Karbohidrat = 53/100 \times 14,0 = 7,42$	$Protein = 53/100 \times 3,4 = 1,802$	$Lemak = 53/100 \times 34,7 = 18,391$
Bawang putih	40 g	$BDD = 88\% \times 40 = 35,2$	$Karbohidrat = 35,2/100 \times 23,1 = 8,131$	$Protein = 35,2/100 \times 4,5 = 1,584$	$Lemak = 35,2/100 \times 0,2 = 0,0704$
Cabe besar	20 g	$BDD = 89\% \times 20 = 17,8$	$Karbohidrat = 17,8/100 \times 6,3 = 1,121$	$Protein = 17,8/100 \times 1,6 = 0,285$	$Lemak = 17,8/100 \times 0,8 = 0,142$
Cabe rawit	20 g	$BDD = 85\% \times 20 = 17$	$Karbohidrat = 17/100 \times 19,9 = 3,383$	$Protein = 17/100 \times 4,7 = 0,799$	$Lemak = 17/100 \times 2,4 = 0,408$
Gula merah	15 g	$BDD = 100\% \times 15 = 15$	$Karbohidrat = 15/100 \times 92,0 = 13,8$	$Protein = 20/100 \times 0 = 0$	$Lemak = 20/100 \times 0 = 0$
Total Nutrisi Per 25 Pieces			143,355	11,97	19,511
Total Nutrisi Per 1 Pieces			5,734	0,497	0,78
Total Kalori (25 Pieces)			143,355 x 4 = 573,42	11,97 x 4 = 47,88	19,511 x 9 = 175,599
			796,899		
Total Kalori Per 1 Pieces			5,734 x 4 = 22,936	0,497 x 4 = 1,988	0,78 x 9 = 7,02

Sumber : Data Penelitian (2025)

Tabel 4 . Kandungan Nutrisi Sate Lilit Berbahan Dasar Ubi Talas Per 100 gram

Zat Gizi	Nilai Gizi Per 1 Pieces (30gr)	Nilai Gizi Per 100 gram
Karbohidrat (g)	5,734	19,09
Protein (g)	0,497	1,66
Lemak (g)	0,78	2,6
Total Kalori (kkal)	31,96	106,4

Sumber: Data Penelitian (2025)

Berdasarkan tabel perhitungan di atas, diperoleh hasil bahwa kandungan nutrisi sate lilit ubi talas per 100 gram mengandung karbohidrat 19,09 gr, protein 1,66 gr, lemak 2,6 gr, dan kalori 106,4 kkal.

Tabel 5. Perbandingan Nilai Gizi Sate Lilit

Zat Gizi	Sate Lilit Ubi Talas 100 gr (Data Peneliti, 2025)	Sate Lilit Ayam 100 gr (Shaskara, IMAM,. et al., 2024).
Karbohidrat (g)	19,09	11,4
Protein (g)	1,66	42,22
Lemak (g)	2,6	18,07
Kalori (kkal)	106,4	125,1

Sumber: Data Diolah (2025)

Hasil analisis menunjukkan bahwa sate lilit ubi talas memiliki kandungan kalori yang jauh lebih rendah (106,4kkal/100gr), dibandingkan sate lilit ayam (125kkal/100gr) (Shaskara et al., 2024). Pemilihan jenis sate lilit dapat disesuaikan dengan kebutuhan nutrisi masing-masing individu.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019, kebutuhan gizi rata-rata per hari untuk orang dewasa usia 18–29 tahun adalah 300 gram karbohidrat, 60 gram protein, dan 67 gram lemak, dengan total energi sebesar 2.100 kkal (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2019). Angka Kecukupan Gizi (AKG) ini digunakan sebagai acuan dalam perencanaan dan evaluasi konsumsi pangan, guna memastikan asupan zat gizi terpenuhi untuk mendukung aktivitas, menjaga kesehatan, serta mencegah risiko kekurangan atau kelebihan gizi.

Tabel 6. Perhitungan Persentase AKG Per 10 pieces Sate Lilit Ubi Talas

Karbohidrat	Protein	Lemak	Energi Total
$57,34/300 \times 100\% = 19,11\%$	$4,97/60 \times 100\% = 8,28\%$	$7,8/67 \times 100\% = 11,64\%$	$31,876/2100 \times 100\% = 1,52\%$

Sumber: Data Diolah (2025)

Berdasarkan hasil perhitungan, konsumsi 10 porsi sate lilit ubi talas memberikan kontribusi terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) harian orang dewasa sebesar 19,11% untuk karbohidrat dari kebutuhan 300 gram, 8,28% untuk protein dari kebutuhan 60 gram, 11,64% untuk lemak dari kebutuhan 67 gram,

serta 1,52% untuk total energi dari kebutuhan 2.100 kkal per hari. Data ini menunjukkan bahwa sate lilit ubi talas merupakan sumber karbohidrat yang lebih dominan dibandingkan protein dan lemak, serta relatif rendah dalam kontribusi kalori. Dengan komposisi tersebut, sate lilit ubi talas dapat menjadi pilihan pangan yang baik untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat dengan kadar lemak yang cukup, namun tidak signifikan dalam menambah total kalori harian.

PEMBAHASAN

Pengembangan sate lilit berbahan dasar ubi talas dalam penelitian ini merupakan bentuk inovasi kuliner lokal dengan memanfaatkan bahan pangan sumber karbohidrat tinggi sebagai alternatif pengganti daging. Resep sate lilit ubi talas dirumuskan dengan mengacu pada karya Atmaja (2021) tentang sate lilit jamur kuping putih, namun dilakukan modifikasi pada bahan utama serta penyesuaian proporsi bumbu dan kelapa parut. Ubi talas dipilih karena memiliki kandungan pati tinggi yang berperan dalam membentuk tekstur padat, sehingga mendukung konsistensi adonan sate lilit meskipun tanpa daging sebagai bahan dasar.

a. Kualitas Organoleptik

Hasil uji organoleptik yang melibatkan 25 panelis menunjukkan bahwa sate lilit ubi talas memperoleh penilaian yang sangat baik pada seluruh aspek, meliputi warna (90,4%), aroma (84,8%), tekstur (84,8%), dan rasa (88%), dengan rata-rata keseluruhan 87% (sangat baik). Warna cokelat gosong yang dihasilkan dari proses pemanggangan memberikan daya tarik visual yang sesuai dengan karakter sate lilit pada umumnya. Aroma khas yang muncul merupakan kombinasi dari ubi talas dan kelapa parut panggang, sehingga tetap memberikan nuansa kuliner Bali meskipun tanpa daging. Tekstur yang diperoleh cukup ideal, padat di bagian luar namun lembut di bagian dalam, sedangkan rasa gurih, manis, dan sedikit pedas membuat produk ini tetap autentik dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

b. Nilai Gizi dan Perbandingan dengan Sate Lilit Ayam

Analisis kandungan gizi menunjukkan bahwa 100 gram sate lilit ubi talas mengandung karbohidrat 19,09 g, protein 1,66 g, lemak 2,6 g, dan total energi 106,4 kkal. Dibandingkan dengan sate lilit ayam (Shaskara et al., 2024), produk ini memiliki keunggulan pada kandungan karbohidrat yang lebih tinggi (19,09 g vs 11,4 g), namun jauh lebih rendah dalam kandungan protein (1,66 g vs 42,22 g) dan lemak (2,6 g vs 18,07 g). Dari sisi kalori, sate lilit ubi talas juga lebih rendah (106,4 kkal vs 125,1 kkal). Hal ini menegaskan bahwa sate lilit ubi talas lebih cocok dikategorikan sebagai pangan nabati rendah kalori dengan dominasi karbohidrat, sedangkan sate lilit ayam merupakan pangan hewani tinggi protein.

c. Kontribusi terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG)

Jika dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) orang dewasa berdasarkan Permenkes No. 28 Tahun 2019, konsumsi 10 pieces sate lilit ubi talas (setara ± 300 g) mampu memberikan kontribusi sebesar 19,11% kebutuhan karbohidrat harian, 8,28% protein, 11,64% lemak, dan 1,52%

energi total. Data ini menunjukkan bahwa produk ini lebih berperan sebagai sumber karbohidrat tambahan dengan kadar lemak sedang, namun tidak signifikan dalam menambah kalori maupun memenuhi kebutuhan protein harian. Oleh karena itu, sate lilit ubi talas dapat dikategorikan sebagai pilihan kuliner sehat rendah kalori yang mendukung pola makan vegetarian dan vegan, tetapi tetap memerlukan kombinasi dengan sumber protein nabati lain, seperti kacang-kacangan atau kedelai, agar keseimbangan gizi dapat tercapai.

d. Implikasi Kuliner dan Pariwisata

Dari perspektif kuliner dan pariwisata, inovasi sate lilit ubi talas berpotensi memperluas diversifikasi menu kuliner Bali berbasis nabati. Produk ini tidak hanya mempertahankan identitas budaya kuliner melalui bumbu rempah khas Bali, tetapi juga mendukung tren global akan makanan sehat, vegetarian, dan ramah lingkungan. Bagi sektor pariwisata, terutama restoran dan hotel yang melayani wisatawan dengan preferensi diet khusus, sate lilit ubi talas dapat menjadi alternatif menu autentik Bali yang inklusif dan berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ubi talas dapat diolah sebagai bahan dasar dalam pembuatan sate lilit. Dimana dapat dibuktikan dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan hasil dari segi warna 90,4% dengan kriteria intepretasi nilai sangat baik, aroma 84,8% dengan kriteria intepretasi nilai sangat baik, tekstur 84,8% dengan kriteria intepretasi nilai sangat baik, dan rasa 88% dengan kriteria intepretasi nilai sangat baik. Secara keseluruhan dilihat total rata-rata indeks sebesar 87% dengan kriteria intepretasi nilai sangat baik. Dari sisi nutrisi, kandungan nutrisi sate lilit ubi talas per 100 gram mengandung karbohidrat 19,09 gr, protein 1,66 gr, lemak 2,6 gr, dan kalori 106,4 kkal.

PENELITIAN LANJUTAN

Penelitian ini memiliki keterbatasan pada jumlah panelis, variasi resep, dan tidak dilakukannya uji laboratorium langsung untuk kandungan gizi, melainkan perhitungan berbasis Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Selain itu, penelitian hanya menguji satu formulasi ubi talas tanpa membandingkan dengan variasi pengolahan atau campuran bahan nabati lain.

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan:

1. Melibatkan panelis lebih beragam dari segi usia, latar belakang, dan preferensi konsumsi.
2. Melakukan analisis gizi secara laboratoris untuk mendapatkan data empiris yang lebih akurat.
3. Mengeksplorasi kombinasi ubi talas dengan bahan nabati tinggi protein, seperti tempe atau kacang-kacangan.
4. Menguji daya simpan dan kestabilan kualitas organoleptik selama penyimpanan.

Melakukan studi penerimaan pasar dan potensi komersialisasi produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penghargaan diberikan kepada seluruh panelis uji organoleptik dan Laboratorium Kuliner Politeknik Pariwisata Bali yang memfasilitasi penelitian. Terima kasih juga kepada keluarga dan rekan-rekan yang telah memberikan dukungan moral, motivasi, dan bantuan teknis hingga penelitian ini selesai dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarini, Y. N., & Risliawati, A. (2018). Variabilitas karakter morfologi plasma nutfah talas (*Colocasia esculenta*) lokal Pulau Jawa. *Buletin Plasma Nutfah*, 24(1), 63-76.
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y. A., & Rahmawati, W. (2017). Pati talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) sebagai alternatif sumber pati industri. *Momentum*, 13(1), 46-52.
- Atmaja, I. M. P. D. (2021). Inovasi Pembuatan Bakso, Pempek dan Sate Lilit Dengan Bahan Dasar Jamur Kuping Putih (*Tremella Fuciformis*).
- Darmayasa, I. B. G., Laras Pratama, I. G. A., & Prawnayoni, N. M. S. (2015). Kualitas Sate Lilit yang Berada di Pasar Tradisional Karangasem, Bali ditinjau dari *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Simbiosis*, 3(1), 313-316.
- Farhani, S., Sachriani, & Mariani. (2021). Pengaruh penambahan pure sukun (*Artocarpus communis*) dalam pembuatan sate lilit terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Sosial Dan Teknologi (SOSTECH)*, 1(9), 941-953.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 96-106.
- Indonesia Vegetarian Society. (2020). Indonesia Vegetarian Society.
- Kakilo, S., Tomastola, A. Y., & Ranti, N. I. (2016). Perbedaan Kadar Glukosa Darah dan Profil Lipid Pasien yang Diberikan Diet Lacto Ovo Vegetarian dan Non Vegetarian. *GiziDp*, 8(2).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Mahendra, I. P. Y. (2022). Kualitas Sate Lilit Lacto Ovo Vegetarian Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(2), 286-305.
- Maretik, Handayani, F., Mehora, S., Syahraeni, Akila, N., Kaliu, S., & Erfina. (2024). Pemberdayaan masyarakat desa Lalonona melalui diversifikasi olahan pangan berbasis talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pengabdian*, 7(2), 145-152.
- Shaskara, I. M. A. M., Mertayasa, I. M., & Wrasiasi, L. P. (2024). Karakteristik sensori dan warna sate lilit ayam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*, 12(2), 273-281.
- Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal. *Media Bina Ilmiah*.