

## Hidangan Pengganti Ayam Dengan Memanfaatkan Nangka Muda Dalam Sajian Ayam Asam Manis

Aulia Rahma<sup>1</sup>, Kezia Elsty<sup>2\*</sup>, Florentia Vina Wilianti<sup>3</sup>,  
Seni Kuliner, Universitas Pradita, Tangerang

E-Mail: <sup>1</sup>aulia.rahma@student.pradita.ac.id, <sup>2\*</sup>kezia.elsty@pradita.ac.id,  
<sup>3</sup>florentia.vina@student.pradita.ac.id

### ABSTRAK

Berkembangnya gaya hidup vegan mendorong penemuan makanan alternatif pengganti produk hewani. Terkhususnya ayam merupakan pilihan protein yang sangat digemari oleh semua orang. Pengolahan ayam sangat mudah untuk dijadikan berbagai macam hidangan yang menggurikan serta mengonsumsinya dapat memberikan manfaat yang baik bagi tubuh. Oleh karena itu, Penulis ingin memberi sentuhan baru dalam dunia vegan, di mana seperti yang kita tahu bahwa bahan untuk menggantikan ayam pilihannya sangat amat terbatas. Penelitian ini menemukan bahwa nangka muda ialah pilihan yang sangat cocok sebagai pengganti dari daging ayam. Nangka muda memiliki kandungan mineral, vitamin dan serat yang cukup tinggi serta kalori yang lebih rendah dibandingkan ayam. Nangka muda diolah menjadi sajian ayam asam manis untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menjadikannya sebagai pilihan yang lebih sehat dibandingkan ayam asli. Nangka muda dipilih karena memiliki tekstur yang menyerupai daging ayam saat diolah serta Kemampuannya yang dapat menyerap bumbu. Penulis mengharapkan nangka muda dapat menjadi langkah awal dalam inovasi baru sebagai bahan pengganti ayam, serta dapat memberikan solusi yang baik bagi perkembangan dalam pemenuhan permintaan produk pengganti ayam.

**Kata kunci : Nangka Muda, Substitusi, Vegan, Nutrisi Makanan, Inovasi, Tekstur**

### ABSTRACT

*The growth of the vegan lifestyle has led to the discovery of alternative foods to animal products. Chicken in particular is a protein option that is very popular with many people. Processing chicken is very easy to make a variety of delicious dishes and consuming it can provide good benefits for the body. Therefore, the author wants to give a new touch in the vegan world where as we know that the choice of ingredients to replace chicken is very limited. This study found that young jackfruit is a very suitable choice as a substitute for chicken. Young jackfruit is high in minerals, vitamins, fiber and has lower calories than chicken. Young jackfruit is made into sweet and sour chicken dish to meet the needs of consumers, which makes it a healthier option than real chicken. Young jackfruit was chosen because it has a texture that resembles chicken meat when processed and its ability to absorb seasonings. The author hopes that young jackfruit can be the first step in new innovations as a substitute for chicken, and can provide a good solution for development in fulfilling the demand for chicken substitute products.*

**Keywords: Young Jackfruit, Substitute, Vegan, Nutrition Food, Inovation, Texture**

## 1. PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran akan pentingnya kesehatan telah meningkat secara drastis. Orang-orang semakin sadar bahwa pilihan makanan mereka memiliki implikasi yang signifikan terhadap kesehatan mereka sendiri. Akibatnya, banyak tren makanan yang muncul seperti *gluten free*, *low sugar*, *low carb*, vegan, dan lainnya. Penelitian ini akan melihat lebih dalam terkait veganisme di karena dalam beberapa tahun terakhir permintaan pola hidup ini meningkat cukup drastis.

Menurut *The Vegan Society* (2023) terjadinya peningkatan pada pola hidup vegan disebabkan oleh alasan akan lingkungan, kesehatan dan kesejahteraan hewan. Di Amerika serikat orang yang mengidentifikasi diri sebagai seorang vegan meningkat sebesar 300% dari antara tahun 2014 hingga 2020, di mana sekitar 3% dari jumlah penduduknya adalah seorang vegan. Sementara di Inggris, antara tahun 2014 dan 2019, jumlah vegan bertambah 4 kali lipat, di mana pada tahun 2023, diperkirakan bahwa sekitar 2-3% dari populasi Inggris adalah vegan. Pertumbuhan pesat ini didominasi oleh kalangan generasi muda yaitu millennial dan Gen Z.

Sering kali, gaya hidup vegetarian dan vegan disamakan, tetapi pada kenyataannya, ada perbedaan mendasar di antara keduanya. Menurut Lim (2024), Vegetarianisme menghindari semua makanan yang berasal dari hewan, termasuk daging dan makanan laut. Oleh karena itu seorang vegetarian hanya mengonsumsi buah-buahan, sayuran, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Namun, beberapa vegetarian masih dapat mengonsumsi produk hewani seperti telur, susu, produk susu, dan madu. Ini disebabkan karena produksi telur, susu, dan madu tidak melibatkan penyembelihan hewan.

Di sisi lain, veganisme merupakan bentuk vegetarian yang lebih ketat. Veganisme melibatkan penghindaran semua produk hewani, tidak hanya dalam diet, tetapi juga dalam pilihan pakaian, kosmetik, dan berbagai aspek lain dari gaya hidup. Veganisme lebih dari sekadar soal makanan tetapi telah berkembang menjadi gaya hidup. Para vegan berpegang pada prinsip untuk menghindari segala bentuk eksploitasi hewan, sehingga mereka sama sekali tidak mengonsumsi produk apa pun yang dihasilkan dari eksploitasi hewan, termasuk susu, telur, madu, dan penggunaan barang-barang seperti jaket kulit yang berasal dari hewan (Lim, 2024).

Veganisme di masa depan berpotensi berkembang seiring dengan urgensi penanganan pemanasan global. Pemanasan global dipicu oleh beberapa faktor, salah satunya adalah peningkatan gas rumah kaca, seperti karbon dioksida. Secara umum, masyarakat beranggapan bahwa bertambahnya gas rumah kaca disebabkan oleh asap kendaraan, penebangan hutan, dan faktor-faktor lain. Namun, sebagian kecil orang yang menyadari bahwa sistem pangan saat ini berkontribusi besar terhadap peningkatan pemanasan global. Berdasarkan studi *Food and Agriculture Organization* (2017), dalam Tatashela (2023), sektor agrikultur menghasilkan lebih dari sepertiga emisi gas rumah kaca. Gas metana yang dihasilkan hewan ternak, terutama sapi, mencapai 14,5% dari total emisi gas rumah kaca. Gas metana berkontribusi signifikan terhadap pemanasan global, dengan kemampuan menjebak panas di atmosfer yang 20-30 kali lipat lebih kuat dibandingkan karbon dioksida (Tatashela, 2023).

## 2. LANDASAN TEORI

### Veganisme

Veganisme adalah sebuah filosofi dan cara hidup yang berupaya untuk

menyingkirkan sejauh mungkin dan dapat dipraktikkan dalam segala bentuk eksploitasi dan kekejaman terhadap hewan untuk makanan, sandang, atau tujuan lainnya; dan sebagai perluasan, mendorong pengembangan dan penggunaan alternatif bebas hewan demi manfaat hewan, manusia, dan lingkungan. Dalam istilah diet, hal ini menunjukkan praktik membuang semua produk yang seluruhnya atau sebagian berasal dari hewan. (*The Vegan Society*, 2022).

Menurut Winghen (2020) Veganisme ialah ideologi yang menolak eksploitasi hewan. Semua produk asal hewan (kecuali ASI) dikeluarkan dari makanan (daging, ikan, serangga, gelatin, produk susu, telur dan madu, termasuk makanan yang mengandung bahan tambahan yang berasal dari hewan). Produk-produk ini juga dikecualikan dari kehidupan sehari-hari (bulu, wol, sutra, lilin lebah, kosmetik dan obat-obatan yang diuji pada hewan atau mengandung zat hewani). Vegan memiliki dua tipe, yaitu :  
Fruitarian: vegan yang hanya makan biji-bijian dan buah-buahan (kering) dan Raw Veganisme (crudivorisme atau foodisme mentah): vegan yang hanya memakan makanan mentah.

Menurut *The Vegan Society* (2022), Kaum vegan menghindari eksploitasi hewan untuk tujuan apa pun, dengan belas kasih menjadi alasan utama banyak orang memilih gaya hidup vegan. Dari aksesoris dan pakaian hingga perlengkapan rias dan kamar mandi, produk hewani dan produk yang diuji pada hewan ditemukan di lebih banyak tempat daripada yang diduga. Untungnya, saat ini ada alternatif yang terjangkau dan mudah didapat untuk hampir semua hal.

Diperkirakan bahwa peralihan dari pola makan saat ini ke pola makan nabati secara global akan menurunkan risiko kematian dini akibat penyakit tidak menular sebesar 18–21% dan

mengurangi emisi gas rumah kaca sebesar 54–87% (Neufingerl, N., & Eilander, A., 2021).

Ditemukan bahwa sebagian besar individu yang mengadopsi gaya hidup vegan didorong oleh keinginan untuk menjadi sehat dan hidup lebih lama. Terlihat bahwa sebanyak 62% responden yang mencoba menjadi vegan atau vegetarian disebabkan oleh alasan kesehatan (Pratama, 2024). Pernyataan ini juga didukung oleh survei yang dilakukan oleh *The Vegan Society* (2022) yang menunjukkan bahwa alasan utama orang AS beralih ke vegan adalah 46% responden menyatakan kesehatan sebagai alasan utama, 30% memilih vegan karena dampak lingkungan dari industri peternakan, dan 24% beralih ke vegan karena kepedulian terhadap kesejahteraan hewan.

### **Bahan Alternatif Pengganti Daging**

Pergeseran ke arah pengurangan konsumsi daging dan pola makan yang lebih berbasis tanaman didukung untuk mendorong keberlanjutan, meningkatkan kesehatan masyarakat, dan meminimalkan penderitaan hewan (Graça, dkk, 2019). Pola makan daging selama ini menjadi hal yang lumrah di seluruh dunia, bahkan di Indonesia sendiri daging merupakan komoditas dari sektor peternakan yang memiliki nilai jual tinggi. Bagi masyarakat Indonesia daging menjadi bagian penting dalam suatu hidangan dan sering kali berkaitan erat dalam suatu tradisi. Namun dibalik itu, konsumsi daging berlebih memiliki efek negatif untuk kesehatan dan produksi daging skala besar memiliki dampak terhadap lingkungan. Konsumsi daging merah dan daging olahan secara berlebihan akan meningkatkan risiko terkena kanker dan penyakit kardiovaskular (Pratama, 2024).

Pengganti daging dapat berupa produk makanan berbasis nabati seperti tahu, tempe, jamur, atau bahkan nangka muda.

Kita juga bisa menggunakan produk olahan seperti daging berbasis tanaman atau berbasis teknologi seperti daging kultur (daging yang dikembangkan di lab) yang digunakan untuk menggantikan daging hewani dalam pola makan, terutama bagi mereka yang mengikuti diet vegetarian, vegan, atau mengurangi konsumsi daging. Pengganti daging bertujuan untuk menyediakan alternatif yang memiliki rasa, tekstur, dan nilai gizi yang mirip dengan daging sambil mengurangi efek negatif terhadap lingkungan dan kesehatan.

### Nangka Muda

Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) adalah pohon buah tropis, spesies eksotis yang berasal dari Asia Tenggara, terutama India dan Bangladesh, juga telah dibudidayakan di beberapa daerah di Indonesia. Nama *Artocarpus* berasal dari bahasa Yunani “*artos*” (roti) dan “*carpos*” (buah), tetapi nama umum “nangka” digunakan oleh dokter dan naturalis *Garcia de Orta* dalam bukunya tahun 1563, *Coloquios dos Medicinos dos Medicinas de India*. Dalam bahasa Bangla dan Hindi, buah ini disebut sebagai Kathal; Portugis Jaca; Malayalam Chakka, Marathi Phanas; Kanada Halasu; Prancis Jacquier, dll. Nangka adalah buah yang memiliki banyak manfaat. Pohon ini sangat penting karena multidimensinya. Manfaat bagi petani sebagai buah, pakan ternak, kayu, makanan, obat-obatan, aroma, sayuran, dll. Sering disebut buah orang miskin (Saha, dkk, 2022).

Nangka memiliki profil nutrisi yang mengesankan, yang sebanding dengan daging suwir oleh para vegan dan vegetarian. Buah ini mengandung banyak serat, vitamin, mineral, antioksidan, lemak rendah, dan protein (lebih dari 3 gr/cangkir), yang membuat nangka unik dari buah-buahan lainnya. Nangka juga menyimpan berbagai senyawa penting secara medis, terutama antioksidan, karotenoid, flavanon, dan vitamin C, dan

sebagai hasilnya, konsumsinya berdampak positif pada kesehatan manusia. Berbagai manfaat kesehatan telah dilaporkan dengan asupan nangka, seperti kesehatan kekebalan tubuh, mencegah masalah kulit, pencegahan penyakit kardiovaskular, kontrol gula darah, anti-penuaan, anti-kanker, anti-tukak, antivirus, dan anti-inflamasi (Saha, dkk, 2022).

Nangka muda merupakan salah satu bahan baku alternatif yang diminati oleh para vegan dan vegetarian. Buah ini memiliki rasa yang netral dan teksturnya menyerupai daging ketika diparut, yang dapat terurai menjadi fase yang berkesinambungan (kebanyakan terdiri dari protein), sehingga menghasilkan serat yang menjadi ciri khas produk, sehingga mudah untuk menambahkan rasa pada produk akhir yang diinginkan (Workman, 2020). Nangka muda memperbaiki mikro struktur analog daging ayam dan memberikan karakteristik tekstur yang lebih baik yang menunjukkan struktur anisotropik (berlapis atau berserat) saat digunakan dalam kombinasi dengan gluten gandum dan isolat protein kedelai (Taikerd, dkk, 2023).

**Tabel 1. Taksonomi Buah Nangka**

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| <i>Kingdom</i> | <i>Plantae</i>                  |
| <i>Divisi</i>  | <i>Magnoliophyta</i>            |
| <i>Class</i>   | <i>Magnoliopsida</i>            |
| <i>Ordo</i>    | <i>Urticales</i>                |
| <i>Familia</i> | <i>Moraceae</i>                 |
| <i>Genus</i>   | <i>Artocarpus</i>               |
| <i>Spesies</i> | <i>Artocarpus heterophyllus</i> |

Sumber : CCRC Farmasi Universitas Gadjah Mada

Secara umum, varietas nangka dibedakan menjadi dua jenis: yaitu berdaging lunak (*Soft Flesh*) dan yang berdaging renyah (*Crispy* atau *firm flesh*). Nangka berdaging lunak ketika matang, dagingnya empuk, lembek dan

berair. Variasi ini lebih kuat dengan rasa yang sangat manis sering dikonsumsi langsung atau digunakan untuk membuat jus, es krim, dan hidangan penutup lainnya, contohnya ialah nangka madu, yang terkenal karena daging buahnya yang sangat manis dan berwarna kuning cerah.

Nangka berdaging renyah, di sisi lain, lebih padat, kering, dan tidak terlalu berair. Karena teksturnya yang tahan terhadap pemasakan, varietas ini sering digunakan dalam masakan. Nangka renyah biasanya memiliki rasa yang tetap manis, tetapi aromanya tidak sekuat nangka lunak. Varietas ini biasanya dibuat menjadi keripik, manisan, atau ditambahkan ke hidangan gurih seperti sayur nangka atau gulai.

Varietas nangka juga dapat dibedakan berdasarkan ukuran buah, ketebalan kulit, dan warna daging. Beberapa varietas menghasilkan buah yang lebih kecil daripada yang besar. Daging buah nangka memiliki berbagai warna dari kuning pucat hingga oranye cerah. Beberapa varietas memiliki kulit yang tipis, tetapi yang lain memiliki kulit yang tebal.

### 3. METODOLOGI

Penelitian ini bertujuan untuk memunculkan sebuah inovasi baru bagi kaum vegan maupun vegetarian dalam pilihan bahan pengganti ayam. Dalam mencapai tujuan tersebut, digunakan metode penelitian eksperimen yang mana metode ini termasuk ke dalam metode kuantitatif.

Sebelum memulai eksperimen, dilakukanlah pencarian resep yang dari sumber yang terpercaya. Eksperimen dimulai dengan menyiapkan semua bahan yang akan digunakan. Kemudian dilanjutkan dengan proses memasak dengan memberlakukan 3 perlakuan yang

berbeda terhadap bahan utama yaitu nangka.

Penelitian ini didukung dengan uji kesukaan atau yang disebut dengan uji hedonik. Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Qamariah, dkk, 2022). Uji ini melibatkan pancaindra seperti aroma, rasa, tekstur, dan warna dari produk yang diuji. Masing-masing hasil perlakuan produk akan diberikan kode nomor yang dimaksudkan agar para panelis nantinya dapat netral dalam melakukan uji kesukaan atau uji hedonik. Adapun penomoran dilakukan secara acak dengan nomor 387, 176, dan 285.

Skala nilai dari masing-masing unsur seperti rasa, warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan yakni 4= sangat suka, 3= suka, 2= tidak suka, 1= sangat tidak suka. Hasil penilaian yang telah diperoleh akan berguna untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan produk. Penilaian ini akan digunakan ke depannya dalam perbaikan resep maupun teknik memasak agar dapat memenuhi preferensi konsumen.

### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ayam asam manis vegan ini merupakan jenis hidangan chinese food yang dimodifikasi dengan menggunakan nangka muda sehingga memiliki kandungan yang kaya akan serat, vitamin dan rendah kalori. Perlakuan terhadap ayam asam manis vegan dibedakan dengan 3 cara yaitu dengan menggunakan nangka sayur, nangka mengkal dan nangka buah.

#### Resep Ayam Asam Manis Vegan

**Tabel 2. Resep Ayam vegan goreng tepung**

| No | Bahan         | Qty | Unit |
|----|---------------|-----|------|
| 1  | Nangka Muda   | 250 | gr   |
| 2  | Minyak        | 500 | ml   |
| 3  | Tepung terigu | 300 | gr   |
| 4  | Garam         | 2   | sdt  |
| 5  | Lada          | 1   | sdt  |
| 6  | Air           | 250 | ml   |



Gambar 1. Tahap persiapan bahan pembuatan ayam vegan goreng tepung

- Potong nangka muda menjadi bentuk dadu.



Gambar 2. Tahap pemotongan nangka muda

- Cuci dan bersihkan menggunakan air garam untuk menghilangkan getah kemudian tiriskan.



Gambar 3. Tahap pencucian nangka

- Rebus nangka muda selama 3 menit, angkat dan rendam didalam air es untuk menghentikan proses pemasakan.



Gambar 4. Tahap perebusan nangka

**Tabel 3. Resep Saus asam manis**

| No | Bahan          | Qty | Unit |
|----|----------------|-----|------|
| 1  | Bawang putih   | 12  | gr   |
| 2  | Bawang Bombai  | 50  | gr   |
| 3  | Nanas          | 100 | gr   |
| 4  | Saos Cabai     | 30  | gr   |
| 5  | Saos Tomat     | 120 | gr   |
| 6  | Wortel         | 100 | gr   |
| 7  | Cabai merah    | 25  | gr   |
| 8  | Cabai Hijau    | 25  | gr   |
| 9  | Tepung Meizena | 10  | gr   |
| 10 | Air            | 300 | ml   |
| 11 | Minyak         | 10  | ml   |
| 12 | Garam          | 1   | sdt  |
| 13 | Lada           | 1   | sdt  |
| 14 | Gula           | 120 | gr   |
| 15 | Biji wijen     | 5   | gr   |

#### 4.1 Metode Pembuatan Ayam Asam Manis Vegan

Untuk mendapatkan olahan ayam asam manis vegan ada dua tahap yang harus dilakukan, yaitu membuat ayam vegan goreng tepung dan terakhir membuat saus asam manis. Berikut adalah cara pembuatannya:

##### Ayam Vegan Goreng Tepung

- Siapkan semua bahan yang diperlukan.

- Campur tepung terigu, garam dan merica. Bagi kedalam dua tempat yang berbeda. Tambahkan air pada salah satu wadah sampai teksturnya menjadi agak cair.



Gambar 5. Tahap persiapan tepung baluran nangka



Gambar 9. Tahap pemotongan bahan

6. Masukkan nangka muda yang sudah direbus ke dalam tepung kering, lalu ke dalam tepung basah dan terakhir ke tepung kering lagi.



Gambar 6. Tahap penepungan nangka

3. Larutkan tepung maizena dengan air.



Gambar 10. Tahap pelaturan tepung maizena

7. Goreng dalam minyak panas dengan metode dua kali pengorengan. Lalu sisihkan.



Gambar 7. Tahap penggorengan nangka

4. Tumis bawang putih dengan minyak sampai harum, lalu tambahkan bawang bombay. Tumis hingga layu dan mengeluarkan aroma.



Gambar 11. Tahap menumis bawang putih dan bawang bombai

### Saus Asam Manis

1. Siapkan semua bahannya.



Gambar 8. Tahap persiapan bahan pembuatan saus asam manis

5. Masukkan wortel, nanas, cabai merah dan cabai hijau, tumis sebentar hingga layu.



Gambar 12. Tahap memasukan dan menumis wortel, nanas dan cabai

2. Cincang bawang putih, iris bawang bombay, cabai merah, cabai hijau, dan iris dadu nanas dan sisihkan.

6. Masukkan saus tomat, saus sambal, air, gula dan garam. Koreksi rasa.



Gambar 13. Tahap memasukan saus tomat, saus sambal, air gula, garam dan lada

7. Setelah mendidih, tambahkan larutan tepung maizena. Aduk hingga mengental.



Gambar 14. Tahap memasukan larutan maizena kedalam saus asam manis

8. Masukan ayam vegan dan aduk hingga semuanya tercampur rata. Dan taburi biji wijen di atas ayam asam manis vegan sebelum disajikan.



Gambar 13. Tahap mencampurkan ayam vegan ke dalam saus asam manis.

Dilakukan uji coba sebanyak tiga kali untuk setiap resep perlakuannya guna menghasilkan produk yang konsisten. Hasil produk dari tiga perlakuan berbeda ini akan di jadikan sebagai sampel untuk tahap berikutnya yaitu uji kesukaan di mana hasil produk ini akan diberikan kepada kategori panelis tidak terlatih.



Gambar 14. Parameter



Gambar 14. Gambar 15. Gambar 16. Perlakuan 1 Perlakuan 2 Perlakuan 3

### Uji Kesukaan Ayam Asam Manis Vegan

Uji kesukaan merupakan suatu bentuk pengujian dalam analisa sensori seperti pencicipan, penciuman, penglihatan, dan perabaan yang dilakukan untuk mengetahui perbedaan kualitas antara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor guna mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Penilaian produk dilakukan dengan melibatkan pancaindra seperti aroma, rasa, tekstur, dan warna. Uji kesukaan akan dilakukan kepada panelis tidak terlatih. Hal ini dilakukan agar hasil penilaian atau pendapat yang diberikan bersifat objektif mengenai kesukaan atau tidak kesukaan.

Tabel 4. nilai sifat sensoris uji deskriptif ayam vegan asam manis

| Produk                                     | Mean Hasil Uji Kesukaan |       |       |         |
|--|-------------------------|-------|-------|---------|
|  | rasa                    | Warna | Aroma | Tekstur |
| ayam asam manis resep original             | 3,50                    | 3,57  | 3,50  | 3,53    |
| ayam asam manis vegan (nangka muda) 176    | 3,63                    | 3,57  | 3,53  | 3,50    |
| ayam asam manis vegan (nangka mengkal) 387 | 2,90                    | 3,53  | 3,23  | 2,83    |
| ayam asam manis vegan (nangka buah) 285    | 2,70                    | 3,60  | 3,37  | 2,80    |

Dari data di atas dapat dilihat hasil nilai dibuat dalam bentuk rata-rata (*mean*). Untuk mengukur produk mana yang disukai oleh panelis, dapat dilihat dari ketinggian nilai dari setiap parameter. Semakin tinggi nilainya maka semakin suka panelis terhadap produk. Dari segi warna, panelis paling menyukai ayam vegan asam manis yang menggunakan angka buah dengan nilai sebesar 3,60. Dari segi rasa, aroma, dan tekstur panelis lebih menyukai ayam vegan asam manis dengan menggunakan angka sayur dengan nilai secara berurutan 3,63, 3,53 dan 3,50. Secara keseluruhan, dari ketiga produk yang diberikan tiga perlakuan berbeda dengan menggunakan angka sayur, angka mengkal, dan angka buah tidak terlalu jauh berbeda. Sehingga dapat disimpulkan secara keseluruhan panelis menyukai sampel ayam vegan asam manis yang menggunakan angka sayur sebagai bahan alternatif pengganti daging ayam.

## 5. KESIMPULAN

Veganisme ialah sebuah gaya hidup yang menghindari produk-produk hewani mulai dari mengkomsumsi, memakai, menonton hiburan yang berhubungan dengan hewan. Alasan utama seseorang yang beralih menjadi vegan, biasanya dikarenakan kepedulian terhadap hak-hak hewan atau mengubah gaya hidup menjadi lebih sehat. Dengan meningkatnya tren vegan maka veganisme bukan hanya dianggap sebagai gaya hidup, namun juga berupaya menjadi gerakan global untuk mendorong perubahan kesehatan, kesejahteraan hewan, dan lingkungan yang lebih positif.

Dalam penelitian ini, penulis melakukan uji coba untuk mendapatkan pilihan pengganti ayam yang sangat mirip dari segi rasa dan tekstur. Dengan tujuan tersebut penulis ingin memberikan inovasi baru berupa angka muda yang

telah terbukti menjadi pengganti ayam dalam sajian ayam asam manis. Tekstur angka muda yang dapat menyerap bumbu dan berserat mampu menggantikan cita rasa dari daging ayam. Angka muda juga memiliki nutrisi yang unggul mulai dari rendah kalori dan kaya serat. Dengan demikian angka muda diharapkan menjadi solusi inovatif bagi orang yang beralih dari mengonsumsi daging seperti vegan yang masih dapat merasakan kenikmatan dan kepuasan dari rasa dan tekstur daging ayam yang ada di angka muda .

Selain dapat diolah menjadi masakan asam manis, ada banyak pilihan yang dapat dikreasikan dari angka muda seperti hidangan ayam vegan telur asin, ayam vegan lada hitam, dan sebagainya.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kelancaran penyusunan makalah ini. Tak lupa juga penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ms. Kezia Elsty S.S.T.Par., M.Par, selaku dosen pembimbing, atas bimbingan, saran, dan dukungan yang diberikan selama proses penelitian dan penulisan jurnal ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (n.d.). *Nangka (Artocarpus heterophyllus) – CCRC*. <https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/en/siklopedia/ensiklopedia-tanaman-antikanker/n/nangka/>
- Colón, & Suzan. (2025, March 4). *Veganism | Definition, vegetarianism, History, & Facts*. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/topic/veganism>
- Definition of veganism*. (n.d.). The

- Vegan Society.  
<https://www.vegansociety.com/g-o-vegan/definition-veganism>
- Graça, J., Oliveira, A., & Calheiros, M. M. (2015). *Meat, beyond the plate. Data-driven Hypotheses for Understanding Consumer Willingness to Adopt a More plant-based Diet*. *Appetite*, 90(1), 80–90.
- Livestock solutions for climate change / FAO*. (n.d.-b).  
<https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1634679/>
- Millstein, S. (2024, May 15). *Is Veganism becoming more popular? using data to track the growing trend*. *Sentient*.  
<https://sentientmedia.org/increase-in-veganism/>
- Nurhasanah, N. A., Elsty, N. K., Kusnedi, N. R., & Hariyanto, N. L. (2023). Pengolahan hortikultura melinjo menjadi kue sebagai potensi produk unggulan wisata (Studi kasus Desa Sukadiri). *Jurnal Inovasi Kewirausahaan*, 1(3), 57–67.  
<https://doi.org/10.37817/jurnalinovasikewirausahaan.v1i3.3803>
- Neufingerl, N., & Eilander, A. (2021). Nutrient intake and Status in Adults Consuming Plant-Based Diets compared to Meat-Eaters: A Systematic review. *Nutrients*, 14(1), 29.  
<https://doi.org/10.3390/nu14010029>
- Pratama. (2024). *VEGANISME SEBAGAI GERAKAN SOSIAL BARU: STUDI KASUS PELAKU VEGAN DI UBUD* - Institutional Repository UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. (n.d.).  
<https://digilib.uin-suka.ac.id/id/eprint/65426/>
- Rd, A. P. M. (2022, May 24). *Jackfruit: What is this vegetarian meat alternative?* Healthline.  
<https://www.healthline.com/nutrition/jackfruit-meat-alternative>
- Veganising it. (2025b, January 2). *Vegan Statistics 2025 | Plant-Based World Statistics - Veganising It*.  
[https://www.veganisingit.com/vegan-food-statistics-trends-2025/#google\\_vignette](https://www.veganisingit.com/vegan-food-statistics-trends-2025/#google_vignette)
- View of A REVIEW ON TROPICAL FRUIT: JACKFRUIT (*Artocarpus heterophyllus*). (n.d.).  
<https://jasianresearch.com/index.php/AJOAIR/article/view/423/446>
- View of Effect of young jackfruit, wheat gluten and soy protein isolate on physicochemical properties of chicken meat analogs. (n.d.).  
<https://li01.tci-thaijo.org/index.php/anres/article/view/259076/176291>
- Worldwide growth of veganism. (n.d.-c). The Vegan Society.  
<https://www.vegansociety.com/news/media/statistics/worldwide>
- Wingham. (2021, July). *Kinderen en veganisme. Alles over vitamine D in relatie tot de gezondheid*.
- Zaenuddin, M. (2023b, August 10). Sering Dianggap Sama, Ini Perbedaan Vegan dan Vegetarian Halaman all - Kompas.com. *KOMPAS.com*.  
<https://www.kompas.com/tren/read/2023/08/10/084500265/sering-dianggap-sama-ini-perbedaan-vegan-dan-vegetarian?page=all>