

Nasi Padang Instan *Plant-Based*: Menyajikan Tradisi dengan Sentuhan Inovasi

Jennifer Aurelia Chandra¹, Kezia Elsty^{2*}, Kirana Nabila Azhari³
Seni Kuliner¹, Universitas Pradita, Tangerang Selatan

E-mail: ¹jennifer.aurelia@student.pradita.ac.id, ^{2*}kezia.elsty@pradita.ac.id,
³kirana.nabila@student.pradita.ac.id

ABSTRAK

Indonesia adalah negara kepulauan yang kaya akan warisan budaya, terutama dalam bidang kuliner yang mencerminkan identitas daerahnya. Salah satu ikon kuliner yang terkenal adalah Nasi Padang, hidangan tradisional asal Sumatera Barat yang dikenal dengan kelezatan rasa dan beragam lauknya. Nasi Padang tidak hanya populer di dalam negeri, tetapi juga diakui secara internasional sebagai simbol kuliner Indonesia. Seiring dengan perubahan pola konsumsi, kesadaran akan pola makan sehat, keberlanjutan lingkungan, serta kebutuhan akan makanan praktis dan siap saji semakin meningkat, terutama di kalangan masyarakat urban dan generasi muda. Perubahan ini menciptakan tantangan sekaligus peluang bagi industri kuliner untuk berinovasi tanpa meninggalkan nilai tradisionalnya. Sebagai solusi, dikembangkan Nasi Padang Instan Berbasis Nabati, yang menggantikan protein hewani dengan bahan nabati berbasis jamur yang diformulasikan agar menyerupai tekstur dan cita rasa lauk khas Nasi Padang. Produk ini dikemas dalam hotpot instan *self-heating* memungkinkan konsumen untuk menikmati makanan hangat tanpa memerlukan peralatan tambahan, sehingga lebih praktis. Teknologi pengolahan modern seperti *freeze-drying* diterapkan untuk memastikan stabilitas produk tanpa mengurangi kualitas sensoriknya. Penelitian ini menggunakan metode studi literatur, eksperimen, dan uji hedonik, dengan melibatkan 30 panelis tidak terlatih untuk menilai rasa, tekstur, warna, tampilan, dan pengalaman konsumsi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai potensi pasar serta pengembangan produk sebagai alternatif makanan instan yang sehat, lezat, dan ramah lingkungan dalam industri kuliner modern.

Kata kunci : Nasi Padang, *Plant-based*, Inovasi pangan, Makanan Instan, Tradisi kuliner, Kuliner Modern

ABSTRACT

Indonesia is an archipelagic country rich in cultural heritage, particularly in its diverse culinary traditions that reflect regional identities. One of its most renowned culinary icons is Nasi Padang, a traditional dish from West Sumatra known for its rich flavors and variety of side dishes. Nasi Padang is not only beloved locally but also recognized internationally as a symbol of Indonesian cuisine. As consumer behavior evolves, there is a growing awareness of healthy eating, environmental sustainability, and the demand for practical, ready-to-eat food, especially among urban communities and younger generations. These changes present both challenges and opportunities for the food industry to innovate while

preserving traditional values. As a response, Plant-Based Instant Nasi Padang has been developed, replacing animal protein with mushroom-based ingredients formulated to resemble the texture and taste of traditional Nasi Padang side dishes. This product is packaged in a self-heating instant hotpot, allowing consumers to enjoy a warm meal without additional equipment, making it highly convenient. Modern food processing technologies such as freeze-drying and retort pouch packaging are utilized to ensure product stability without compromising its sensory qualities. This study employs an experimental method and hedonic testing, involving 30 untrained panelists to evaluate taste, texture, color, appearance, and overall eating experience. The findings are expected to provide insights into market potential and product development as a healthy, delicious, and environmentally friendly alternative in modern culinary industries.

Keywords: Nasi Padang, *Plant-Based*, Food Innovation, Instant Food, Culinary Tradition, Modern Cuisine

1. PENDAHULUAN

Pada era modern ini, perkembangan teknologi telah menciptakan kemudahan dalam mengakses informasi termasuk dalam hal tren pangan yang terus berkembang. Salah satu tren paling signifikan saat ini adalah peningkatan minat terhadap konsumsi makanan sehat, khususnya makanan berbasis nabati atau vegetarian. Menurut Susianto, Presiden World Vegan Organisation (WVO) dan Vegan Society of Indonesia (VSI), saat ini sekitar 700 juta orang di dunia mengidentifikasi diri sebagai vegetarian atau vegan. Fenomena ini tidak hanya mencerminkan pergeseran preferensi masyarakat, tetapi juga merupakan upaya dalam memenuhi kebutuhan akan pola makan yang lebih sehat serta berkelanjutan. Kotler dan Keller (2016) mendefinisikan gaya hidup sebagai cara seseorang menjalani hidupnya, yang tercermin melalui aktivitas, minat, dan pandangannya. Dalam hal ini, pola makan vegetarian semakin berkembang karena dianggap memberikan manfaat bagi kesehatan serta berperan dalam menjaga kelestarian lingkungan.

Kurniawati dan Primadini (2022) menyatakan bahwa makanan sehat adalah makanan dengan kandungan gizi seimbang serta bebas dari bahan berbahaya. Kesadaran akan pentingnya

konsumsi makanan sehat semakin meningkat seiring dengan dampak lingkungan yang ditimbulkan oleh industri peternakan, terutama dalam kontribusinya terhadap emisi gas rumah kaca. Sebagai alternatif, pola makan berbasis nabati dianggap sebagai solusi yang lebih ramah lingkungan. Salah satu cara untuk mengurangi dampak tersebut adalah dengan menerapkan pola makan yang lebih sehat. Selain itu, pandemi COVID-19 turut mendorong peningkatan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya menjaga kesehatan melalui pola makan yang seimbang. Tren vegetarianisme di Indonesia menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Sebuah survei yang dilakukan oleh Snapcart pada November 2022 menemukan bahwa sekitar 11% responden di Indonesia mengidentifikasi diri sebagai vegetarian atau vegan. Menurut Indonesia Vegetarian Society (IVS), lebih dari 2 juta orang di Indonesia telah mengadopsi gaya hidup vegetarian. Hingga Mei 2023, terdapat lebih dari 2.000 restoran vegetarian dan vegan di Indonesia, mencerminkan peningkatan permintaan akan pilihan makanan berbasis nabati.

Namun, meskipun manfaat pola makan vegetarian telah diakui secara luas, masih terdapat anggapan bahwa makanan vegetarian kurang menarik dan kurang

menggugah selera. Oleh karena itu, diperlukan inovasi kuliner yang tidak hanya sehat, tetapi juga mampu menarik minat masyarakat. Salah satu inovasi tersebut adalah pengembangan *Nasi Padang Instant Plant-Based*. *Nasi Padang Instant Plant-Based* merupakan inovasi yang mengintegrasikan tradisi kuliner Nusantara dengan tren konsumsi makanan sehat. Produk ini dirancang untuk menghadirkan cita rasa autentik Nasi Padang dengan menggunakan bahan nabati sebagai pengganti daging, serta memanfaatkan teknologi pangan modern untuk menciptakan makanan instan yang praktis. Dengan demikian, produk ini tidak hanya relevan dengan kebutuhan masyarakat urban yang serba cepat, tetapi juga mendukung keberlanjutan tanpa mengabaikan nilai budaya kuliner Indonesia.

2. LANDASAN TEORI

Plant-Based

Pola makan vegetarian yang mengandalkan bahan nabati seperti sayuran, buah-buahan, biji-bijian, dan kacang-kacangan semakin populer seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat serta dampak negatif konsumsi produk hewani terhadap kesehatan dan lingkungan. Makanan berbasis nabati dikenal bermanfaat bagi tubuh, antara lain membantu menjaga kesehatan jantung, mengurangi risiko kanker, serta mencegah berbagai penyakit degeneratif lainnya.

Wulandari dan Setiawan (2022) menyatakan bahwa pola makan berbasis tumbuhan tidak hanya memberikan manfaat bagi kesehatan fisik dan mental, tetapi juga berperan dalam menjaga kelestarian lingkungan serta meningkatkan kesejahteraan hewan. Pola makan berbasis nabati berfokus pada konsumsi makanan yang berasal dari tumbuhan, seperti buah-buahan, sayuran, kacang-kacangan, biji-bijian, dan polong-

polongan, serta membatasi atau menghindari produk hewani (Melina et al., 2016).

Kuliner Modern

Kuliner modern merujuk pada inovasi dan perkembangan dalam dunia makanan yang menggabungkan teknik memasak tradisional dengan teknologi terbaru, tren global, dan pendekatan kreatif untuk menciptakan pengalaman kuliner yang unik. Kuliner modern tidak hanya menitikberatkan rasa dan estetika, tetapi juga memperhatikan aspek kesehatan, keberlanjutan, dan kebutuhan konsumen masa kini (Sexton et al., 2019). Teori inovasi dalam kuliner dapat dijelaskan melalui konsep "disruptive innovation" yang diperkenalkan oleh Clayton Christensen. Dalam konteks kuliner, inovasi dapat digolongkan sebagai perubahan yang menggantikan atau memodifikasi produk atau layanan yang sudah ada dengan tujuan untuk memberikan alternatif yang lebih baik dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Nasi Padang Vegetarian Instant adalah contoh nyata dari inovasi disruptif dalam dunia kuliner yang menggantikan makanan tradisional berbahan hewani dengan alternatif nabati tanpa mengorbankan cita rasa otentik.

Dalam perkembangan kuliner modern, makanan vegetarian tidak hanya dipandang sebagai alternatif bagi orang yang menghindari produk hewani, tetapi juga sebagai pilihan untuk gaya hidup sehat yang semakin digemari oleh masyarakat. Inovasi makanan vegetarian yang diadaptasi dari kuliner tradisional, seperti *Nasi Padang Instant Plant-Based*, memungkinkan masyarakat untuk menikmati hidangan tradisional dengan bahan yang lebih sehat dan ramah lingkungan.

Nasi Padang Instan *Plant- Based*

Nasi Padang Instan *Plant-Based* merupakan bentuk inovasi yang menggabungkan cita rasa autentik masakan Padang dengan bahan-bahan nabati. Dalam produk ini terdiri dari komposisi berupa nasi instant kari bunga sepatu telang, perkedel arang oat, dendeng jamur, kari nangka muda, daun singkong *crackers*, dan krim rendang.

Penggunaan bahan-bahan seperti protein kedelai, jamur, dan rempah-rempah dalam produk ini menggantikan bahan hewani yang biasanya digunakan dalam masakan Padang seperti daging sapi, ayam, dan ikan. Dengan pengemasan modern seperti *freeze-drying* atau *retort packaging* dapat mempertahankan cita rasa asli sekaligus memperpanjang umur simpan produk, produk ini dapat disajikan dengan cepat dan praktis tanpa mengurangi rasa dan kualitas masakan asli.

Menurut Prosapio dan Lopez-Quiroga (2020), pengeringan beku (*freeze drying*) adalah metode pengeringan yang melibatkan pembekuan produk, diikuti dengan sublimasi es pada tekanan rendah. Inovasi ini menawarkan solusi bagi masyarakat urban yang memiliki mobilitas tinggi, tetapi tetap ingin menikmati makanan sehat dan bergizi. Selain itu, produk ini juga berpotensi memberikan dampak positif terhadap lingkungan dengan mengurangi emisi karbon dari sektor peternakan, serta mendukung keberlanjutan sektor pertanian melalui penggunaan bahan-bahan nabati lokal.

Metode memasak nasi Padang vegetarian instan dengan hotpot instan menawarkan pendekatan modern terhadap tradisi kuliner. Hal ini menggabungkan konsep vegetarianisme dengan teknologi memasak portabel. Keunikan metode ini terletak pada:

- Kemampuan memasak nasi dan memanaskan lauk secara simultan.
- Penggunaan *freeze-pack* untuk memastikan kelengkapan hidangan.
- Efisiensi waktu dan energi dalam proses memasak.

Penerapan metode ini tidak hanya memberikan kemudahan, tetapi juga mendukung gaya hidup ramah lingkungan dengan mengurangi jejak karbon melalui pengurangan konsumsi energi dalam memasak. Inovasi seperti Nasi Padang Vegetarian Instan juga memberikan peluang bagi konsumen yang tertarik pada gaya hidup vegetarian atau fleksibel untuk tetap menikmati masakan tradisional tanpa mengorbankan prinsip keberlanjutan.

Krim rendang nabati

Krim nabati adalah produk olahan berbasis tumbuhan yang memiliki karakteristik menyerupai krim susu dalam hal tekstur, rasa, dan fungsionalitas. Menurut Smith et al. (2020), krim nabati dibuat menggunakan lemak nabati seperti minyak kelapa, minyak kedelai, dan santan kelapa yang dikombinasikan dengan protein nabati untuk menghasilkan viskositas yang sesuai. Rendang vegetarian merupakan olahan makanan berbasis rempah dengan proses memasak perlahan (*slow cooking*), di mana umami yang biasanya berasal dari daging digantikan dengan bahan nabati seperti jamur, tahu, tempe, atau nangka muda.. Krim rendang nabati merupakan kombinasi dari krim nabati dan saus rendang vegetarian . Saus ini merupakan inovasi dalam industri pangan yang bertujuan untuk menghadirkan cita rasa khas rendang dalam bentuk yang lebih fleksibel dan ramah bagi konsumen vegetarian maupun vegan.

3. METODOLOGI

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pangan berupa Nasi Padang Vegetarian Instan yang praktis dan tetap mempertahankan cita rasa khas dari hidangan tradisional Sumatera Barat. Untuk mencapai tujuan tersebut, kami menggunakan beberapa metode penelitian yang relevan dan sistematis, meliputi studi literatur, eksperimen, dan uji hedonik. Berikut adalah penjelasan rinci mengenai langkah-langkah penelitian yang kami lakukan:

1. Studi Literatur

Kami melakukan penelusuran terhadap berbagai sumber data sekunder seperti dalam jurnal ilmiah mengenai inovasi pangan berbasis nabati, artikel mengenai pola makan vegetarian serta metode pengolahan instan dan laporan penelitian terkait nasi padang vegetarian dan teknologi pengawetan makanan freeze-pack. Studi literatur ini memberikan landasan teoritis dan referensi resep yang relevan untuk menciptakan Nasi Padang Vegetarian Instan yang sesuai dengan standar rasa dan kualitas.

2. Eksperimen Memasak

Berdasarkan resep yang diperoleh dari sumber terpercaya, kami melakukan serangkaian percobaan memasak Nasi Padang Vegetarian Instan. Tahapan yang dilakukan meliputi:

- **Persiapan Bahan:** Menggunakan bahan berbasis nabati seperti jamur, krim nabati, dan santan nabati.
- **Proses Memasak:** Menggunakan teknologi *self-heating hotpot* instan untuk memasak nasi dan memanaskan lauk-pauk yang telah diproses sebelumnya

menggunakan teknik *freeze-pack* dan *repouch*

- **Pengemasan:** Makanan yang telah dimasak diujicoba untuk mengetahui kepraktisan dan kualitasnya.

Dalam proses memasak, kami memberlakukan 3 perlakuan berbeda terhadap salah satu komponen dalam hidangan kami yaitu krim nabati rendang.

3. Uji Hedonik

Kami juga melakukan uji kesukaan atau yang dikenal sebagai uji hedonik, yaitu pengujian yang melibatkan 30 panelis tidak terlatih untuk memberikan pendapat subjektif terkait tingkat kesukaan maupun ketidaksukaan mereka terhadap suatu produk. Pengujian ini melibatkan panca indera, mencakup aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna. Setiap produk hasil perlakuan tidak diberi nama, melainkan diberikan kode angka agar responden tetap netral dalam melakukan uji deskriptif dan uji hedonik. Penomoran dilakukan secara acak dengan kode 456, 243, dan 692. Dalam penelitian ini, pengumpulan data dilakukan melalui aplikasi Google Form yang mempermudah peneliti dalam menyaring data serta menarik kesimpulan berdasarkan jawaban responden

Adapun 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. Adanya penilaian tersebut akan memperoleh data survei analisis untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan produk. Penilaian ini digunakan untuk melakukan perbaikan resep atau metode memasak agar sesuai dengan preferensi konsumen.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pola makan berbasis nabati semakin diminati karena manfaat kesehatannya serta dampak positifnya terhadap lingkungan (Smith et al., 2022). Namun, masih terdapat anggapan bahwa makanan vegetarian kurang menggugah selera, terutama di kalangan generasi muda yang cenderung menyukai cita rasa kuat dan kepraktisan tinggi (Brown et al., 2020). Adanya permasalahan tersebut mendorong kami untuk menciptakan Nasi Padang Instan Berbasis Nabati sebagai solusi inovatif yang tidak hanya menjawab tantangan penerimaan makanan vegetarian, tetapi juga menghadirkan pengalaman kuliner khas Nusantara. Produk ini dikembangkan dalam format instan menggunakan teknologi hotpot, memastikan kepraktisan tanpa mengorbankan cita rasa, tekstur, dan kualitas nutrisi. Pada bab ini, kami akan menganalisis formulasi saus rendang dalam produk Nasi Padang Instan Berbasis Nabati untuk menilai karakteristik rasa, tekstur, serta penerimaannya oleh konsumen.

Uji Coba Produk

Uji coba produk pertama dilakukan untuk mengevaluasi karakteristik rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan saus rendang dengan tiga variasi bahan tambahan, yaitu santan, susu UHT, *fiber crème*, dan *vegetable cream*. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi yang paling optimal dalam menciptakan cita rasa autentik rendang berbasis nabati serta memastikan produk dapat diterima dengan baik oleh konsumen.



Gambar 1 Tahap Uji Coba Produk



Gambar 2 Gambar 3 Gambar 4

Setiap resep perlakuan ini diuji coba dan diulang pembuatannya sebanyak dua kali untuk menghasilkan produk yang konsisten.

Resep Nasi Padang Vegetarian Instan

Melalui uji coba ini, diperoleh pemahaman mengenai bahan tambahan yang paling sesuai dalam aspek rasa, tekstur, aroma, dan tampilan sehingga dapat menghasilkan saus rendang yang memenuhi standar kualitas dan preferensi pasar yaitu dengan penambahan *vegetable cream*.

Tabel 1. Resep nasi kari bunga telang

Bahan	Resep
Beras instan	45 gr
Bubuk kari	2 gr
Daun salam	1 buah
Bawang putih	2 gr
Bawang merah	2 gr
Serai	3 cm
Daun jeruk	2 buah
Lengkuas	2 cm
Air	120 ml
Bunga kembang sepatu	6 buah
Buang telang	3 buah
Garam	1 sdt

Tabel 2. Resep dendeng jamur

Bahan	Resep parameter
Jamur tiram	80 gr
Kecap asin	7.5 gr
Jeruk nipis	2.5 gr
Bawang putih	3 gr
Ketumbar	¼ sdt
Gula merah	1 gr
Kecap manis	1 sdm

Minyak zaitun	1 gr
Garam	1 sdt

Tabel 3. Resep krim rendang

Bahan	Resep parameter
Bawang merah	3 gr
Bawang putih	2 gr
Cabai meah	3 gr
Cabai rawit	2 gr
Bubuk kunyit	1 gr
Ketumbar	1 gr
Daun salam	1 lembar
Daun kunyit	1 gr
Serai	1 batang
Lengkuas	1 cm
Susu kedelai	8 ml
Gula merah	1 gr
Air	5 ml
Krim sayur	3 gr
Garam	½ sdt
Merica	¼ sdt

Metode pembuatan nasi kari bunga sepatu telang

1. Masukkan beras instant ke dalam hotpot.



Gambar 5 Tahap memasukan beras instan ke dalam hotpot

2. Kemudian, tuang air rempah kari bunga sepatu telang ke dalam hotpot



Gambar 3 Tahap memasukan air rempah bunga sepatu telang ke dalam hotpot

3. Setelah itu, masukkan heat pack pada hotpot



Gambar 6 Tahap memasukan heatpack ke dalam hotpot

4. Tutup hotpot dan masak selama 8 menit



Gambar 7 Tahap pemasakan nasi instant kari sepatu telang dalam hotpot

5. Setelah 8 menit, buka tutup hotpot. Nasi kari bunga sepatu telang sudah matang



Gambar 8 Tahap pemasakan nasi sudah matang

Metode pembuatan dendeng jamur

1. Masukkan jamur tiram, bawang putih, ketumbar, dan gula merah pada *food processor*



Gambar 9 Tahap memasukan bahan-bahan

- Blender adonan dendeng hingga tercampur rata



Gambar 10 Hasil Adonan Dendeng

- Bentuk adonan dendeng dan panggang hingga matang. Lalu, masukkan ke dalam *freeze packaging*.



Gambar 11 Tahap hasil jadi dendeng jamur

Metode pembuatan krim rendang nabati

- Masukkan bawang putih, bawang merah, cabai, kemiri, ketumbar, gula merah, bubuk kunyit, dan air

Gambar 12 Tahap pemasukan bahan-bahan ke dalam *food processor*

- Blender bumbu sampai tercampur rata



Gambar 13 Tahap pembuatan bumbu rendang

- Tumis bumbu hingga menjadi *paste* rendang



Gambar 14 Tahap pembuatan bumbu Rendang

- Tambahkan krim nabati yang sudah di kocok dan bumbu rendang



Gambar 15 Tahap pencampuran krim nabati dan bumbu rendang

- Krim rendang nabati sudah siap dimasukkan ke dalam *freeze-packaging*



Gambar 16 Tahap hasil jadi krim rendang nabati

- Nasi Padang *Plant-Based* Instant siap dinikmati

Gambar 17 Tahap hasil jadi nasi padang *plant-based* instan

Penggunaan rempah khas rendang dalam formulasi saus berbasis nabati berperan penting dalam menciptakan cita rasa yang kaya dan kompleks. Rempah-rempah seperti ketumbar, kunyit, serai, lengkuas, dan daun jeruk memberikan aroma dan rasa autentik yang menyerupai rendang tradisional berbasis daging. Untuk menyeimbangkan karakteristik rempah yang kuat, ditambahkan vegetable cream yang telah dikocok hingga menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan menyatu dengan saus. Penambahan vegetable cream ini memberikan efek *creamy* yang memperkaya tekstur saus tanpa menghilangkan kepekatan rasa rempah. Dengan kombinasi ini, saus rendang berbasis nabati tetap mempertahankan cita rasa khas rendang

yang gurih dan kompleks, tetapi dengan sensasi yang lebih lembut dan *creamy*, sehingga lebih dapat diterima oleh berbagai segmen konsumen, termasuk mereka yang baru beralih ke pola makan nabati.

Setelah proses formulasi, krim rendang dikemas dalam *freeze pack* untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk. Saat penyajian, krim ini dikemas ulang dalam *repouch* yang dimasukkan ke dalam hotpot instan, sehingga praktis digunakan tanpa mengurangi cita rasa autentik rendang nabati. Kemasan ini kemudian dimasukkan ke dalam *hotpot* instan, yang dilengkapi dengan mekanisme *self-heating*. Dengan sistem ini, konsumen dapat menikmati hidangan secara praktis tanpa memerlukan alat masak tambahan, cukup dengan menambahkan air ke dalam kompartemen pemanas yang akan menghasilkan uap panas untuk memanaskan makanan secara otomatis.

Uji kesukaan krim rendang nabati pada nasi padang *plant-based* instan

Tabel 4. nilai sifat sensoris uji deskriptif nasi padang *plant-based* instant pada krim rendang nabati

Produk	Mean Hasil Uji Kesukaan				
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Keseluruhan
Saus rendang dengan versi normal	3.59	3.58	3.58	3.52	3.57
Saus rendang dengan 3 g susu UHT 456	3.56	3.54	3.55	3.52	3.54
Saus rendang dengan 3 g fiber crème 243	3,50	3,55	3,52	3,50	3,52
Saus rendang dengan 3 g <i>vegetable cream</i> 692	3.60	3.58	3.59	3.55	3.58

Uji kesukaan, yang juga dikenal sebagai uji hedonik, merupakan metode evaluasi yang melibatkan panelis tidak terlatih untuk menilai suatu produk berdasarkan preferensi pribadi mereka. Penilaian ini bersifat subjektif dan

mencakup tingkat kesukaan maupun ketidaksukaan terhadap produk yang diuji (Sofiah & Achsyar dalam Wahyuningtias et al., 2014). Proses ini melibatkan penggunaan pancaindra, seperti penciuman untuk aroma, pengecapan untuk rasa, serta pengamatan terhadap tekstur dan warna.

Berdasarkan analisis Duncan, saus rendang dengan tambahan 3 gram vegetable cream mendapatkan nilai tertinggi dalam aspek rasa (3,60), warna (3,58), aroma (3,59), dan tekstur (3,55), menjadikannya varian yang paling disukai panelis dengan nilai keseluruhan 3,58. Meskipun ketiga varian menunjukkan hasil yang tidak jauh berbeda, tambahan *vegetable cream* dinilai memberikan karakteristik rasa, warna, aroma, dan tekstur yang paling sesuai. Dengan demikian, formulasi ini dapat menjadi pilihan utama dalam pengembangan saus rendang nabati yang tetap kaya rempah namun memiliki tekstur *creamy* yang seimbang.

5. KESIMPULAN

Nasi Padang Vegetarian Instan merupakan inovasi kuliner yang memadukan cita rasa autentik Minang dengan konsep praktis dan berbasis nabati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saus rendang dengan penambahan *vegetable cream* memiliki tingkat penerimaan tertinggi (nilai 3,58), menghasilkan tekstur *creamy* dengan keseimbangan rasa rempah yang lebih ringan namun tetap khas. Keunggulan produk ini terletak pada kepraktisan, keberlanjutan, dan daya tariknya bagi pasar modern. Namun, diperlukan pengembangan lebih lanjut untuk meningkatkan kompleksitas rasa dan konsistensi tekstur agar semakin mendekati rendang tradisional. Dengan penyempurnaan berkelanjutan, produk ini berpotensi menjadi solusi inovatif yang

mendukung pola makan sehat dan ramah lingkungan.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kelancaran penyusunan makalah ini. Ucapan terima kasih yang tulus kami sampaikan kepada Kezia Elsty S.ST.Par., M.Par selaku dosen pembimbing kami, penyelenggara lomba dan 30 panelis tidak terlatih dalam uji coba makanan kami.

DAFTAR PUSTAKA

Elkington, J. (1997). *Cannibals with Forks: The Triple Bottom Line of 21st Century Business*. Capstone Publishing.

FAO. (2019). *The State of Food and Agriculture 2019*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO, IFAD, WFP. (2020). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: Transforming Food Systems for Affordable Healthy Diets*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Hermawan, A. (2018). *Peluang Usaha Kuliner Berbasis Nabati*. Bandung: Alfabeta.

Hidayat, F. (2021). *Rempah Nusantara: Warisan Budaya dan Kekayaan Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.

Lee, H., & Lin, C. (2020). *Sustainable Food Systems in Urban Areas*. *Journal of Sustainable Development*, 13(3), 15-23.

Ministry of Agriculture Indonesia. (2020). *Strategi Pangan Nasional*. Jakarta: Kementerian Pertanian.

Mulia Kurniawati, & Primadini. (2022). *Pangan Sehat: Gizi Seimbang dan Ramah Lingkungan*. Surabaya: Graha Ilmu.

Padmasuri, R. (2015). *Kreativitas dalam Inovasi Makanan Sehat*. Jakarta: Pustaka Ilmu.

Sachs, J. D. (2015). *The Age of Sustainable Development*. Columbia University Press.

Smith, P., et al. (2014). *Agriculture, Forestry and Other Land Use (AFOLU) in the IPCC Fifth Assessment Report*. Cambridge University Press.

Tanoto, S. (2019). *Teknologi Pengemasan Makanan*. Bogor: IPB Press.

Thompson, K. (2018). *Plant-Based Diets and Their Benefits*. *Nutritional Perspectives*, 45(2), 89-101.

Widodo, A. (2020). *Inovasi Pangan Lokal untuk Generasi Masa Depan*. Jakarta: Penerbit Litera.

Wibowo, T. (2019). *Manajemen Produksi Pangan Sehat*. Malang: UB Press.

Yuwono, S. (2021). *Teknologi Freeze-Drying dalam Industri Pangan*. Bandung: Penerbit ITB.