

ABSTRAK

Semangka merupakan jenis buah-buahan yang sering ditemukan di daerah tropis. Semangka memiliki banyak manfaat kesehatan yang baik bagi tubuh, dan juga dapat dijadikan sebagai pengganti daging jika diolah dengan benar. Meningkatnya kaum *vegan* setiap tahunnya merupakan fenomena yang memunculkan ide untuk berinovasi dalam pembuatan produk pangan ini. Produk kaki naga berbahan dasar semangka merupakan sebuah inovasi produk yang sangat cocok bagi para *vegan* yang menyukai kaki naga sehingga produk tersebut merupakan produk yang sangat unik untuk diteliti. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah semangka bisa dijadikan pengganti daging ayam dalam pembuatan kaki naga. Penelitian ini dilakukan dengan metode *research and development* yang kemudian dilanjutkan oleh pengisian *form* secara *purposive* oleh 12 panelis terlatih dalam bidang kuliner dan juga hasil uji coba produk secara bertahap. Uji yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji hedonik dan juga uji mutu hedonik yang akan dinilai menggunakan skala *likert* dari 1-5 yang kemudian akan di analisa menggunakan uji *mean*. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa semangka dapat dijadikan sebagai pengganti daging ayam pada pembuatan kaki naga.

Katakunci: semangka, kaki naga, daging ayam

ABSTRACT

Watermelon is a type of fruit commonly found in tropic areas. Watermelon offers a lot of health benefits for the human body and can also be used as meat substitute when processed correctly. The rise of vegan every year gives an idea to innovate this product. Kaki naga with the basic ingredient of watermelon is an innovation that really suits vegan community which shows that this is unique research to conduct. The purpose of this study is to determine whether watermelon can be used as a substitute to chicken meat in the making of kaki naga. This research was conducted by using the research and development method which is then continued by scoring purposively from 12 trained panelists in the Food and Beverage industry and product trial step by step. The test used in this study is hedonic and mutu hedonic test which will be scored by using a likert scale from 1-5 which will then be analyzed by using mean test. Based on the research conducted, it can be concluded that watermelon can be used as the substitute of chicken meat in the making of kaki naga.

Keywords: watermelon, kaki naga, chicken