

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan dami buah nangka sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk *pastry*, khususnya *tart*. Dami nangka merupakan bagian putih berserat yang menyelimuti biji buah nangka dan menyumbang sekitar 40–50% dari total berat buah. Bagian ini sering kali dibuang atau hanya dimanfaatkan dalam skala kecil untuk bahan masakan seperti sayur, sehingga berpotensi menjadi limbah pangan. Padahal, dami nangka memiliki tekstur dan kandungan serat yang memungkinkan untuk diolah menjadi produk makanan bernilai. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *Research and development (R&D)*, yang meliputi beberapa tahap: identifikasi potensi dan masalah, pengumpulan data melalui studi literatur, desain dan eksperimen produk, validasi desain oleh ahli, uji coba produk secara terbatas, serta penyebaran kuesioner kepada masyarakat. Produk akhir yang dikembangkan adalah *tart* dengan komponen tambahan dari dami nangka berupa selai dan whipped cream. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dami nangka dapat diolah menjadi produk *tart* yang menarik secara visual, bernilai ekonomi, dan dapat diterima oleh masyarakat. Selain itu, produk ini juga mampu memperpanjang masa simpan bahan dan menjadi inovasi dalam bidang *pastry* yang mendukung prinsip keberlanjutan pangan. Kegiatan seminar hasil ini diselenggarakan secara daring untuk mempresentasikan temuan penelitian dan mendapatkan masukan dari dosen *reviewer* sebagai dasar penyempurnaan laporan akhir dan persiapan publikasi ilmiah.

Kata Kunci : Dami nangka, *tart*, R&D, selai, whipped cream, *pastry*, inovasi pangan.

ABSTRACT

This research aims to enhance the utilization of jackfruit fibers (dami nangka) as an additional ingredient in products, particularly tarts. Jackfruit fibers are the white fibrous part surrounding the seeds and represent about 40–50% of the total weight of the fruit. These parts are often discarded or minimally used in traditional cooking, such as in vegetable dishes, making them a source of potential food waste. However, their fibrous texture and nutritional content provide opportunities for transformation into valuable food products. The research employed the Research and development (R&D) method, which includes stages such as problem identification, data collection through literature review, product design and experimentation, expert validation, limited product trials, and the distribution of questionnaires to the public. The final product developed was a tart that incorporated components made from jackfruit fibers, including jam and whipped cream. Findings showed that jackfruit fibers can be processed into attractive, economically valuable, and socially acceptable dessert products. Additionally, this innovation contributes to reducing food waste and supports the concept of sustainable food systems. The resulting tart not only extends the shelf life of jackfruit by-products but also introduces a new local-based innovation. The seminar was conducted online to present the research outcomes and gather feedback from academic reviewer, which will be used to refine the final report and prepare for scientific publication.

Keywords : *Jackfruit rag, tart, R&D, jam, whipped cream, pastry, food innovation.*

