

ABSTRAK

Oncom merupakan bahan pangan tradisional khas Indonesia yang mulai kurang diminati oleh generasi muda. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk inovatif berupa pasta fettucine berbasis oncom dan bayam guna meningkatkan daya tarik serta nilai konsumsi bahan lokal dalam bentuk modern. Inovasi dilakukan dengan menambahkan oncom ke dalam adonan pasta dan menggunakan minyak bayam sebagai pengganti minyak zaitun (olive oil), sehingga tidak hanya mempertahankan cita rasa khas tetapi juga menambah aroma segar dan rasa khas dari bayam. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimental, melibatkan 32 panelis dalam uji daya terima produk berdasarkan aspek organoleptik, yaitu rasa, warna, penampilan, aroma, tekstur, dan kesukaan. Hasil uji menunjukkan bahwa inovasi produk berhasil diterima dengan baik oleh panelis, terbukti dari rata-rata skor tinggi pada seluruh aspek penilaian, yaitu antara 4,28 hingga 4,56 dari skala 5. Skor tertinggi terdapat pada aspek tekstur dan kesukaan (mean = 4,56), menunjukkan bahwa konsumen menyukai kekenyalan dan cita rasa dari fettucine ini. Meskipun skor terendah terdapat pada aspek warna (mean = 4,28), nilai tersebut masih berada dalam kategori baik. Berdasarkan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa fettucine oncom dan bayam berhasil menjadi alternatif pangan lokal yang inovatif dan berpotensi diterima oleh konsumen, khususnya generasi muda. Saran pengembangan ke depan meliputi diversifikasi produk dengan bahan lokal lain seperti ubi ungu atau tempe, optimalisasi tampilan melalui pewarna alami, strategi pemasaran kreatif yang memanfaatkan media sosial dan kemasan menarik, peningkatan efisiensi produksi untuk skala industri, serta edukasi konsumen mengenai manfaat kesehatan dan nilai budaya dari pangan tradisional.

Kata kunci: oncom, fettucini, pemanfaatan