

ABSTRAK

Bandung adalah kota yang terkenal dengan lezatnya kulinernya. Bandung memiliki aneka ragam makanan kekinian dan tradisional. Colenak menjadi salah satu jajanan tradisional legendaris khas Bandung yang tidak hilang digerus zaman. Colenak merupakan singkatan dari kata “dicocol enak” pertama kali dikenalkan oleh Aki Murdi pada tahun 1930. Penulis melakukan penelitian dengan menggabungkan produk *cookies* dengan jajanan legendaris Colenak. Inovasi *cookies snickerdoodles* dengan isian colenak memberikan sentuhan tradisional dan cita rasa yang unik pada *cookies* dan lebih mudah diterima oleh kaum muda. Sejauh yang penulis cari belum ada penelitian inovasi *cookies* dengan isian colenak. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui formulasi resep dan daya terima konsumen terhadap produk. Penulis menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*research and development*) terhadap 3 variasi resep *cookies*. Dari uji coba formulasi resep dan penyebaran kuesioner ke panelis acak didapatkan hasil *cookies* yang terbaik adalah *cookies* resep 3 (*cookies A*). Uji pangan di Lab Unpad menunjukkan hasil bahwa *cookies A* mendapat nilai 6,22 dimana skala 6 adalah agak suka dan skala 7 adalah suka. Dengan rincian hasil penilaian organoleptik warna adalah 6,44, rasa 6,40, aroma 6,78, tekstur 5,22, dan penerimaan keseluruhan 6,26. Dapat disimpulkan bahwa produk *inovasi cookies snickerdoodles* dengan isian colenak dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata Kunci: *cookies*, *snickerdoodles*, tape singkong