

## ABSTRAK

---

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan biji kurma. Biji kurma termasuk limbah dan belum banyak yang mengetahui biji buah kurma mempunyai kandungan gizi. Klepon adalah jenis kue tradisional Indonesia yang berbahan dasar dari tepung beras dan tepung ketan. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen dan melakukan uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan cara menyebarkan kuesioner. Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan biji kurma sebagai bahan dasar pembuatan klepon. Pada umumnya biji kurma menjadi sampah organik. dengan menjadikan biji kurma menjadi tepung untuk bahan dasar pembuatan klepon maka biji kurma nilai ekonomis nya akan meningkat dan menjadikan inovasi olahan dari biji kurma. Hasil penelitian ini adalah untuk menemukan resep kue klepon berbahan dasar biji kurma, dan untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk klepon berbahan dasar tepung biji kurma. Melalui hasil uji daya terima konsumen dapat disimpulkan bahwa klepon berbahan dasar tepung biji kurma dapat diterima oleh konsumen dengan presentase 78% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 66,4% menarik berdasarkan warna, 72,4% harum berdasarkan aroma, 70,8% lembut berdasarkan tekstur, dan 73,6% konsumen memilih suka berdasarkan fisik.

Kata Kunci: Inovasi, Biji kurma, Klepon