

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pancake yang mengandung tingkat kalori yang tinggi dan mengandung banyak gula yang tidak dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes. Penelitian ini membahas tentang inovasi serai dan susu kedelai sebagai bahan penambah rasa pada produk *pancake* dengan penambah bahan baku lain seperti gula (rendah kalori). Maka dari itu, penulis ingin memberikan inovasi pancake sehat yang berbasis serai dan susu kedelai namun tidak menghilangkan kandungan yang ada didalam serai dan susu kedelai itu sendiri agar masyarakat maupun penderita diabetes dapat menikmati pancake tanpa harus khawatir dengan kandungan gula yang terdapat pada pancake. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai dengan melakukan proses *frying method* dan menggunakan gula jagung sebagai pengganti gula tebu. Pancake sendiri dapat dinikmati kapanpun dan dimanapun, bahan utamanya adalah tepung, telur, susu dan gula, pancake dapat pula dipadukan dengan berbagai topping seperti madu, ice cream ataupun buah-buahan. Metode yang akan peneliti gunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptic kepada 46 orang konsumen dengan menyebarkan kusioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk pancake berbasis serai dan susu kedelai adalah menggunakan 200gr serai dan 100ml susu kedelai. Uji daya terima konsumen dengan skala nilai 3-5 yaitu cukup suka sampai sangat suka. Maka pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai dapat diterima oleh para konsumen.

Kata kunci: Serai, *Pancake*, Susu Kedelai.