

ABSTRAK

Modifikasi bolu kukus berbahan soda (root beer) merupakan inovasi kreatif dalam dunia kuliner yang menggabungkan karakteristik kue tradisional dengan minuman berkarbonasi yang khas, yaitu soda root beer. Dalam eksperimen ini, soda root beer digunakan sebagai salah satu bahan utama dalam adonan bolu kukus sebagai pengganti bahan pengembangnya. Latar belakang modifikasi ini dipengaruhi oleh eksplorasi inovatif dalam dunia kuliner, pengaruh budaya, perkembangan tren, dan ketersediaan bahan. Formulasi resep dan daya tarik konsumen merupakan tujuan utama dari penelitian ini. Soda root beer memberikan rasa akar dan rempah-rempah yang jarang ditemukan dalam kue tradisional. Karena bahan utama dari pembuatan soda root beer ini pun adalah tanaman *sarsaparilla*. Modifikasi seperti ini dapat menjadi bagian dari evolusi tren kuliner yang menggabungkan komponen yang tidak biasa untuk membuat hidangan yang menarik dan unik. Metode eksperimen digunakan untuk menentukan bagaimana penambahan soda root beer berdampak pada bolu kukus. Uji organoleptik dilakukan untuk memperoleh hasil dari rasa, tekstur, warna, aroma dan tampilan produk. Tekstur, warna, rasa, aroma, dan tampilan produk bolu kukus yang dimodifikasi adalah semua variabel yang diamati. Hasil yang didapatkan dari eksperimen produk pada modifikasi Bolu Kukus adalah produk bolu kukus dengan root beer dapat diterima konsumen dan masyarakat. Dengan jumlah nilai rata-rata presentase skala baik.

Kata Kunci: Bolu Kukus, Root Beer, Modifikasi, Eksperimen, Uji Organoleptik