

ABSTRAK

Inovasi dalam industri makan terus berkembang untuk kebutuhan yang semakin meningkat setiap harinya. Salah satu tren terbaru adalah pengembangan makan yang sehat dan alami. Dalam konteks ini, peneliti ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi dalam bentuk puding *sponge cake* yang berbasis pada daun bayam hijau. Daun bayam hijau dipilih sebagai bahan dasar pada produk puding karena kaya akan nutrisi dan mengandung banyak manfaat dan kandungan didalamnya. Puding *sponge cake* berbasis daun bayam menjadi pilihan alternatif sebagai makanan sehat selain mengandung vitamin dan mineral yang tinggi. Penambahan daun bayam memberikan rasa dan aroma yang alami. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui formulasi resep dari pudding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau dan daya terima konsumen terhadap *pudding sponge cake* berbasis daun bayam hijau, yang dimana pada saat ini orang-orang sudah banyak yang mulai sadar akan kesehatan dan mengonsumsi produk dengan bahan makanan alami. Inovasi ini memiliki potensi untuk mendukung perkembangan makanan fungsional yang sehat dan ramah lingkungan. Metode yang digunakan pada penelitian ini merupakan metode eksperimen yang dimana dua formulasi resep dengan bahan alami dengan kuantiti perbandingan antara 100gram daun bayam dan 150gram daun bayam hijau yang di inovasikan pada produk puding dan uji daya terima konsumen menggunakan uji organoleptik dengan cara memberikan dua sampel peroduk kepada 100 responden secara acak dengan cara menyebarkan kuisisioner. Hasil dari penelitian ini menghasilkan formulasi resep dengan pengujian formulasi puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau dapat diterima oleh masyarakat melalui uji daya terima.

Kata Kunci: Puding, Sponge Cake, Daun Bayam Hijau