

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengukur tingkat kesukaan dari produk berupa rasa, aroma, warna, dan tekstur. Dekonstruksi Kolak Pisang menjadi Milkshake serta seberapa baik hasilnya diterima masyarakat. Di jaman sekarang, makanan sudah lain menjadi kebutuhan pokok saja tetapi sudah menciptakan gaya hidup modern bagi pecinta kuliner. Karena tren budaya baru yang masuk ke Indonesia, kuliner khas Indonesia mulai kehilangan popularitasnya. Akibatnya, peneliti tertarik untuk mendekonstruksi masakan tradisional Indonesia. Metode yang digunakan adalah metode Eksperimental dengan tahap dekonstruksi. Peneliti akan menyebarkan kuesioner untuk mengetahui daya terima konsumen untuk mengumpulkan pendapat tentang dekonstruksi masakan khas Indonesia menjadi minuman dingin yaitu Milkshake. Digunakan panelis sebanyak 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Milkshake Kolak Pisang menggabungkan rasa tradisional dengan rasa krim dan susu. Pisang yang lembut, rasa gula merah yang manis, dan bau santan membuat pelanggan memiliki pengalaman yang unik dan memuaskan. Studi ini membantu perkembangan kuliner dengan menggabungkan inovasi dan tradisi. Milkshake Kolak Pisang dapat menjadi alternatif yang menarik bagi Pecinta Kolak Pisang yang ingin mencoba sesuatu yang baru. Selain itu, penelitian ini memberikan kesempatan untuk mengetahui lebih banyak cara yang inovatif untuk mengembangkan produk makanan tradisional. Produk dapat diterima dan disukai oleh konsumen berdasarkan temuan uji organoleptik untuk menentukan daya terima konsumen. Diharapkan penelitian ini akan bermanfaat bagi konsumen yang tertarik dengan milkshake kolak pisang.

Kata Kunci: dekonstruksi, kolak pisang, inovasi, daya terima konsumen