

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan terbatasnya diferensiasi produk dari bandrek cappucino. Tujuan penelitian adalah untuk mengembangkan inovasi produk "Bacino Bandrek Cappucino Puding" dengan membuat formulasi resep dan menganalisis karakteristik sensori meliputi rasa, aroma, penampilan, warna dan tekstur serta merumuskan formulasi resep terbaik. Metode yang digunakan adalah analisis eksperimen melalui pengujian sensoris dan pengembangan resep. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi produk "Bacino Bandrek Cappucino Puding" memiliki karakteristik sensori yang unik dengan menggabungkan rasa manis dan sedikit pahit dari cappuccino dengan tekstur pudding yang lembut dan sentuhan rempah-rempah seperti jahe dan kayu manis yang memiliki ciri khas dari bandrek, hasilnya produk pudding berbahan dasar bandrek cappuccino ini dapat diterima oleh konsumen. Formulasi resep yang dikembangkan juga berhasil menghasilkan produk yang konsisten. Penelitian ini diharapkan agar para penjual cappuccino di pasar kota dapat mengadopsi inovasi produk ini untuk meningkatkan daya saing dan pendapatan mereka. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengukur tingkat penerimaan pasar dan strategi pemasaran yang efektif.

Kata Kunci: inovasi produk, formulasi resep, daya terima konsumen, uji organoleptik.