

ABSTRAK

Crepes merupakan kudapan yang populer di banyak kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Pada umumnya crepes memiliki varian rasa seperti coklat, keju, vanilla, ataupun krim buah seperti rasa stroberi atau blueberry. Berdasarkan hal tersebut, penulis berinisiatif untuk menciptakan inovasi rasa crepes baru dengan mengkombinasikannya dengan bahan lokal, seperti melinjo. Metode penelitian meliputi formulasi adonan crepes, dan uji organoleptik untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan fisik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa crepes berbasis melinjo memiliki tekstur lembut dan rasa yang unik, serta diterima dengan baik oleh penelis uji. Produk ini berpotensi untuk dipasarkan sebagai pilihan makanan inovatif, unik, dan mudah untuk didapatkan.

Kata Kunci: Inovasi Kuliner, *Crepes* Melinjo, Uji Organoleptik, Formulasi Resep