

ABSTRAK

Penggunaan sorgum (*Sorghum bicolor*) sebagai bahan makanan sehari-hari di daerah kita masih belum banyak. Padahal, tanaman ini punya banyak kelebihan, seperti seratnya tinggi, tidak mengandung gluten, dan tahan di lahan yang kurang air. Penelitian ini punya tujuan untuk membuat kreasi borondong enten—makanan ringan khas Sunda—dengan mengganti beras ketan dengan sorgum, serta mengganti gula merah dengan kurma sebagai pemanis alami yang lebih baik untuk kesehatan. Cara yang dipakai dalam penelitian ini adalah dengan mencoba berbagai resep dan melakukan tes rasa pada 25 orang yang terdiri dari akademisi, orang yang bekerja di industri makanan, dan masyarakat umum. Hasilnya menunjukkan bahwa resep yang paling bagus adalah dengan memakai 70% sorgum dan 30% beras ketan. Kombinasi ini menghasilkan tekstur yang pas, tidak terlalu keras tapi tetap lembut, serta rasa manis alami dari kurma yang disukai banyak orang. Dari tes rasa, diketahui bahwa sebagian besar responden suka dengan rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan produk ini. Produk ini dinilai punya potensi besar sebagai camilan sehat dari bahan lokal yang ramah lingkungan dan bisa dijual dengan harga lebih tinggi dari produk sejenis yang ada di pasaran. Selain itu, produk ini juga bisa membantu meningkatkan penggunaan sorgum sebagai pengganti bahan makanan lain, memperkuat ketahanan pangan di daerah, serta membuat masyarakat lebih sadar akan pentingnya makan makanan sehat dari bahan alami lokal.

Kata kunci: Sorgum, Borondong Enten, Kurma, Inovasi pangan, Pangan lokal