

ABSTRAK

Santan ialah salah satu bahan tambahan pada makanan maupun minuman yang dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Akan tetapi harga krim di Indonesia cukup mahal dan cukup sulit didapat, sedangkan di Indonesia banyak yang memproduksi santan dan dapat dengan mudah didapat serta memiliki harga yang relatif murah. Penelitian ini bertujuan tentang penggunaan santan dalam pembuatan *crème brulée*, sehingga masyarakat dapat dengan mudah mencoba *crème brulée* dengan harga yang relatif lebih mudah dan memiliki rasa yang cukup tradisional. Metodologi yang digunakan penulis ialah eksperimental dan organoleptik, sedangkan teknik pengumpulan data dilaksanakan dengan kuisioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, formulasi dari *crème brulée* dari hasil eksperimen menggunakan resep formulasi yang dapat diterima oleh konsumen terdiri dari 260 ml santan kelapa parut, 50 gr gula pasir, 3 butir kuning telur ayam, 8 gr maizena, 3 sdm ekstrak daun pandan, $\frac{1}{2}$ sdt garam, dan $\frac{1}{2}$ perisa pandan dapat diterima baik oleh konsumen. Sedangkan dari uji organoleptik dari kelima aspek penilaian dengan nilai mean (rata-rata) 20.8. Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian penulis berhasil dicapai.

Kata Kunci: *Crème Brulée*, Santan, Organoleptik.