

ABSTRAK

Cendol salah satu minuman tradisional yang sangat populer di Indonesia, terkenal karena teksturnya yang kenyal serta kombinasi rasa manis dan gurih yang menggugah selera. Di daerah Jawa Tengah dan Timur, cendol biasanya disebut dengan nama dawet. Minuman khas Indonesia ini terdiri dari tepung beras, air gula, dan juga santan. Untuk meningkatkan variasi rasa, kandungan gizi, dan daya tarik produk di pasar, inovasi dalam pembuatan cendol menjadi sangat penting. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi cendol dengan menggunakan ubi cilembu sebagai bahan utama dalam adonan cendol dan kuah santan. Proses inovasi dilakukan dengan mengolah ubi cilembu melalui metode pengukusan atau pemanggangan, yang kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka untuk menghasilkan cendol dengan tekstur yang lebih lembut dan warna yang lebih menarik. Selain itu, ubi cilembu juga dimanfaatkan sebagai bahan campuran dalam kuah santan dan sebagai topping. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, yang melibatkan formulasi resep, uji organoleptik, dan evaluasi daya terima konsumen terhadap berbagai variasi cendol berbasis ubi cilembu. proses pengujian dilakukan dengan melibatkan panelis untuk menilai aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna dari produk yang dihasilkan. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa cendol berbasis ubi cilembu memiliki cita rasa yang lebih kaya dan memberikan nilai tambah dari segi estetika serta manfaat kesehatan. Dengan inovasi ini, cendol berbasis ubi cilembu berpotensi menjadi alternatif minuman tradisional yang lebih sehat dan memiliki nilai ekonomi tinggi.

Kata Kunci: Inovasi Kuliner, Minuman Tradisional, Cendol, Ubi Cilembu