

ABSTRAK

Klepon adalah salah satu kuliner tradisional Indonesia yang banyak disukai karena rasa manis dan teksturnya yang kenyal. Meski demikian, hingga kini belum ada inovasi pada klepon yang memanfaatkan bahan pangan fungsional seperti kulit buah manggis (*Garcinia mangostana*). Sementara itu, kulit buah manggis mengandung senyawa bioaktif seperti xanthone yang memiliki khasiat sebagai antioksidan, bukan sebagai hanya limbah saja, inovasi ini juga untuk mengurangi penggunaan tepung berlebih yang dipakai oleh klepon. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif eksperimental dengan melibatkan 30 responden dari berbagai kalangan, dari aspek, rasa, warna, tekstur, aroma. Tujuan penelitian ini adalah merancang klepon inovatif yang mengintegrasikan kulit manggis serta mengevaluasi karakteristik fisik dan sensori dari produk tersebut. Hasil dari penelitian ini produk inovatif klepon berbasis kulit buah manggis mendapatkan respons yang sangat positif dari konsumen, terutama pada aspek kesukaan (60%), tampilan (57%), dan rasa (53%). Hal ini menunjukkan bahwa inovasi yang dihadirkan telah berhasil menarik minat dan selera konsumen. Namun, aspek tekstur masih menjadi perhatian dengan hanya 20% responden yang menilai produk sangat kenyal, menunjukkan perlunya perbaikan lebih lanjut pada elemen tekstur agar daya terima konsumen semakin optimal.

Kata Kunci: Klepon, Kulit buah manggis, Inovasi pangan, Antioksidan, Makanan tradisional.