

ABSTRAK

Di Indonesia, buah sukun sangat banyak dan mudah sekali ditemukan, pada umumnya buah sukun jarang sekali diolah oleh masyarakat dan buah sukun adalah buah yang belum banyak diketahui kandungan gizinya. Buah sukun termasuk limbah karena buah sukun yang matang jarang diminati oleh masyarakat. Salah satu pemanfaatan buah sukun adalah inovasi lapek bugih dari buah sukun. Lapek bugih adalah jenis kue tradisional Indonesia dari Sumatra Barat yang berbahan dari tepung ketan. Lapek bugih sering dijadikan pembukoan atau makanan pembuka bagi masyarakat Minang. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan metode rancangan acak lengkap 3 siklus dengan perbandingan 30% buah sukun 70% tepung ketan, 50% buah sukun 50% tepung ketan, dan 70% buah sukun 30% tepung ketan. Setelah didapat formulasi yang tepat, dilakukan uji daya terima konsumen. Hasil penelitian ini menunjukkan formulasi resep yang paling tepat yaitu dengan menggunakan siklus ke 3 yaitu 70% buah sukun 30% tepung ketan. Produk lapek bugih dalam pembuatan adonan atau membuat kulit lapek bugih kalis dan lembut, setelah matang tidak lengket di daun pisang dan aroma sukunnya harum, tekstur Lapek Bugih kenyal, rasa sukunnya terasa dan warnanya menarik kuning karena *pure* sukun yang banyak didalam adonan. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa produk ini diterima dan disukai oleh konsumen untuk rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik total penilaian positif 90% dan total penilaian negatif 10%.

Kata kunci : Inovasi, Buah Sukun, Lapek Bugih