

ABSTRAK

Cookies berbasis kulit melon adalah inovasi pembuatan *cookies* yang melibatkan penggunaan kulit melon dalam resep untuk memberikan rasa gurih dan manis. *Cookies* kulit melon memiliki manfaat kesehatan, di antaranya menurunkan kolesterol dan diabetes. *Cookies* dibuat menggunakan tepung, gula, dan beberapa jenis minyak atau lemak. Tepung, gula, dan lemak diganti dengan bahan-bahan yang lebih rendah kalori dan aman untuk semua kalangan usia. Pada inovasi ini, menggunakan teknik penelitian ekperimental untuk menemukan rencana resep yang tepat. Pada inovasi ini kulit melon dijadikan tepung. Selanjutnya, peneliti menggunakan pendekatan organoleptik yang mencakup analisis terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Hasil penelitian menunjukan bahwa tepung kulit melon dapat menggantikan tepung biasa sebanyak 30% dan dalam segi organoleptik dapat diterima.

Kata Kunci: Inovasi ,Kulit melon , *Cookies*