

ABSTRAK

Makanan tradisional Jawa seperti lepet jagung, memiliki peran penting dalam budaya identitas masyarakat Jawa. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan gaya hidup yang modern, makanan tradisional ini mulai jarang ditemukan dan tergantikan oleh makanan yang lebih modern dan mudah ditemui. Peneliti membuat inovasi dekonstruksi *waffle* lepet jagung sebagai upaya melestarikan makanan tradisional Jawa. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan dilakukan uji coba produk *waffle* lepet jagung, kemudian dilakukan juga uji organoleptik yang meliputi penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengumpulan data diperoleh dengan cara penyebaran kuesioner kepada 50 orang panelis untuk mengetahui daya terima konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperkenalkan salah satu panganan ringan tradisional Jawa yang mulai dilupakan kepada masyarakat saat ini yang belum *familiar* dengan lepet jagung, tentunya dengan hasil dekonstruksi lepet jagung menjadi *waffle* yang rasanya merupakan gabungan antara citarasa tradisional dengan citarasa *western*. Hasilnya, produk yang dibuat dapat disukai dan diterima konsumen di seluruh kalangan terutama kalangan anak muda

Kata Kunci : *Dekonstruksi, Uji Organoleptik, Makanan Tradisional Jawa*