

ABSTRAK

Madeleine merupakan kue khas Prancis yang umumnya memiliki rasa vanilla atau lemon. Dengan menjadikan biji nangka sebagai bahan dasar pembuatan madeleine, diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan biji nangka yang selama ini sering dibiarkan begitu saja. Tujuan yang ingin dicapai melalui penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah biji nangka, mendorong penggunaan bahan pangan lokal dalam industri bakery, serta menemukan formulasi resep madeleine berbasis biji nangka. Selain itu, penelitian ini juga ingin melihat apakah konsumen menyukai produk tersebut, dengan cara melakukan percobaan atau eksperimen, dan uji daya terima dilakukan melalui uji organoleptik terhadap 30 orang konsumen dengan penyebaran kuesioner. Pemilihan produk madeleine dianggap mampu menambah citra elegan pada produk, mengingat bentuk dan karakteristiknya yang unik serta menarik. Inovasi ini juga memberikan sentuhan cita rasa lokal yang khas, sekaligus menjadi alternatif baru di dunia bakery yang belum banyak dikembangkan secara lokal. Penelitian ini diharapkan menghasilkan produk madeleine berbahan dasar biji nangka yang memiliki cita rasa, aroma, dan tekstur yang dapat diterima oleh konsumen. Produk akhir yang diharapkan menarik secara tampilan, sehingga memiliki potensi pasar yang baik dan juga mengharapakan biji nangka yang selama ini kurang dimanfaatkan dapat menjadi bahan baku bernilai guna tinggi, sekaligus mendukung pengembangan pangan lokal yang inovatif dan ramah lingkungan. Hasil dari penelitian inovasi ini didapatkan formulasi resep dengan mengganti tepung menjadi tepung biji nangka dan tambahan puree biji nangka untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut. Berdasarkan hasil uji organoleptik, responden memberikan penilaian tertinggi pada aspek rasa dengan 63 orang menyatakan “sangat enak”, pada aspek aroma sebanyak 50 orang menyatakan “sangat harum”, serta pada aspek tekstur sebanyak 60 orang menyatakan “sangat lembut”. Hasil ini menunjukkan bahwa produk inovatif madeleine berbahan dasar biji nangka mendapat daya terima yang sangat baik dari konsumen dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata Kunci : *Biji Nangka, Madeline, Inovasi Produk.*