

ABSTRAK

Penelitian ini mengeksplorasi inovasi kuliner dengan mendekonstruksi Es Pisang Ijo, makanan tradisional Makassar, menjadi Éclair, pastry modern Prancis, dalam konteks industri F&B yang dinamis. Tujuannya adalah memformulasikan Éclair Pisang Ijo dan mengukur tingkat penerimaan konsumen pada inovasi tersebut. Penelitian kuantitatif eksperimental ini melibatkan 30 responden, mayoritas dari kalangan umum, berusia 15-25 tahun, dan berpendidikan tinggi. Formulasi Éclair Pisang Ijo meliputi adonan choux dan craquelin hijau, banana compote, creamy sumsum, serta whipped ganache pisang ambon. Komponen-komponen ini dirancang untuk merepresentasikan elemen Es Pisang Ijo dalam format pastry kontemporer, mempertahankan identitas rasa asli sekaligus menyajikan estetika baru melalui tiga tahap uji coba. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa inovasi produk ini sangat diterima oleh konsumen secara keseluruhan. Tingkat kesukaan tergolong sangat tinggi, didukung oleh penilaian konsumen terhadap aspek rasa dan warna yang juga berada dalam kategori sangat diterima. Aspek tekstur dan penampilan menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat tinggi, sementara aroma berada pada kategori diterima. Interpretasi ini mengindikasikan bahwa produk éclair pisang ijo memiliki kualitas sensori yang memuaskan serta tampilan visual yang menarik. Disimpulkan bahwa inovasi Éclair Pisang Ijo berhasil dikembangkan baik dari segi formulasi maupun penerimaan konsumen, dan memiliki potensi besar untuk dikomersialisasikan dalam industri pastry kontemporer sebagai bentuk pelestarian serta pengembangan kuliner tradisional Indonesia.

Kata Kunci: Es Pisang Ijo, Éclair, dekonstruksi, inovasi kuliner, penerimaan konsumen.