

ABSTRAK

Bolu Kemojo merupakan salah satu makanan tradisional khas Riau yang memiliki bentuk menyerupai bunga kamboja dengan warna hijau dan aroma pandan yang khas. penggunaan daun pandan dapat disubsitusikan oleh Sawi Hijau yang jumlah produksinya sangat melimpah di Indonesia. Sawi hijau (*Brassica rapa* var. *parachinensis*) merupakan sayuran daun berwarna hijau cerah yang kaya akan nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, vitamin K, serat, dan antioksidan. Selain memberikan warna hijau alami, sawi hijau juga dapat meningkatkan nilai gizi produk makanan. Potensi sawi hijau sebagai bahan baku inovatif masih minim dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi Bolu Kemojo berbasis sawi hijau sebagai pengganti pandan, serta menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi tersebut. Produk hasil inovasi diuji melalui uji organoleptik dan hedonik. Aspek yang dinilai meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan oleh panelis sebanyak 30 partisipan. Hasil menunjukkan bahwa bolu kemojo sawi hijau diterima baik oleh konsumen, dengan tingkat kesukaan mencapai 70% pada rasa dan tekstur, serta 61% responden menunjukkan ketertarikan tinggi terhadap produk. Namun, aspek warna dinilai kurang menarik oleh sebagian panelis. Secara keseluruhan, produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai makanan tradisional sehat yang mendukung diversifikasi pangan local.

Kata Kunci: Bolu kemojo, Sawi hijau, Inovasi produk, Makanan tradisional, Eksperimen