

ABSTRAK

Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) adalah umbi – umbian dari famili Leguminosae yang mempunyai potensi besar dalam pengembangan inovasi produk, selain harganya yang murah bengkuang mengandung kandungan serat tinggi yang baik untuk Kesehatan. Meskipun produksi bengkuang cukup melimpah tetapi pemanfaatan bengkuang masih terbatas pada konsumsi segar dan olahan sederhana seperti keripik atau asinan. Padahal bengkuang memiliki potensi industri yang sangat luas dalam sector kuliner. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pembuatan kroket berbasis bengkuang sebagai alternatif pengganti kentang. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan bengkuang sebagai bahan baku dalam pembuatan kroket, mengetahui formulasi resep, dan menguji daya terima konsumen dengan memberikan kuisioner uji organoleptik kepada 30 responden yang akan menilai rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan produk. Jenis penelitian ini menggunakan metode eksperimental untuk mengetahui formulasi resep kroket bengkuang yang sebelumnya belum pernah diteliti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formuasi resep bengkuang sebagai pengganti kentang pada kulit kroket memberikan hasil yang cukup baik. Selain itu, hasil uji organoleptik yang diperoleh dari penyebaran kuisioner kepada 30 panelis secara acak menunjukkan nilai rata – rata 4 dan 5. Dari penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa produk kroket berbasis bengkuang dapat diterima oleh konsumen. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk menciptakan inovasi produk pangan lokal yang inovatif dan memberikan peluang bisnis bagi pelaku UMKM serta adaptasi kuliner tradisional terhadap perkembangan tren kuliner.

Kata Kunci: Bengkuang, Kroket, Inovasi Produk, Uji Organoleptik