

ABSTRAK

Rujak buah dikenal sebagai salah satu kuliner tradisional Indonesia dengan cita rasa manis, asam, dan pedas yang berpadu segar. Seiring perkembangan gaya hidup modern, generasi muda kini lebih menyukai makanan dan minuman yang praktis serta menarik secara visual, sehingga posisi rujak mulai kurang diminati. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi agar kuliner tradisional tetap relevan dan mampu bersaing dalam industri makanan dan minuman masa kini. Penelitian ini bertujuan merancang formulasi dekonstruksi rujak menjadi mocktail non-alkohol sekaligus mengukur tingkat penerimaan konsumen. Penelitian dilakukan dengan pendekatan eksperimental kuantitatif menggunakan model Research and Development (R&D) Sugiyono, yang dipilih karena memberikan alur terstruktur dalam menghasilkan produk inovatif berbasis tradisi. Penelitian menggunakan single treatment, di mana hanya satu formulasi, yaitu 45:55. Diuji melalui teknik sous vide dan klarifikasi, sedangkan formulasi lainnya hanya dikembangkan sampai tahap desain produk dan validasi desain. Hasil uji pada formulasi yang dipilih menunjukkan tingkat penerimaan tinggi, terutama dari aspek rasa, aroma, dan tampilan, membuktikan bahwa dekonstruksi dapat menjadi strategi kreatif untuk menghadirkan rujak dalam bentuk mocktail modern tanpa kehilangan identitas tradisionalnya.

Kata Kunci: Rujak buah, mocktail, dekonstruksi kuliner, inovasi minuman, uji organoleptik.