

## ABSTRAK

Tepung arrowroot (Garut) merupakan tepung yang terbuat dari umbi garut (*maranta arundinacea*). Tepung arrowroot memiliki kandungan indeks glikemik rendah dan mengandung karbohidrat kompleks, selain itu tepung ini memiliki nilai lebih yaitu tepung yang memiliki bebas gluten dan mudah dicerna. Bunga telang merupakan salah satu tanaman yang memiliki daya pikat yang menarik karena bunga ini memiliki warna yang mencolok yaitu warna biru dan memiliki senyawa antidioksidan. Kue dadar gulung merupakan kue tradisional asli asal Indonesia yang tersebar di banyaknya penjuru dalam negeri. Bahan utama yang terdapat dalam olahan kue dadar gulung ini adalah tepung terigu dan isian yang terdapat didalamnya yaitu kelapa parut dengan gula merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan resep dari formulasi kue dadar gulung tradisional menggunakan tepung arrowroot sebagai alternatif tepung terigu dan bunga telang sebagai pewarna alami, serta menganalisis karakteristik yang meliputi rasa, aroma, penampilan dan tekstur. Metode yang digunakan dalam analisis penulis metode kuantitatif dan pengembangan resep dengan membagikan kuisioner berbentuk Google Form sebanyak 25 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwasanya produk inovasi kue dadar gulung dengan perbandingan 50% tepung arrowroot dan 50% tepung terigu mampu menghasilkan kulit kue yang halus dan kenyal. Berdasarkan hasil uji organoleptic secara keseluruhan menunjukkan bahwa produk inovasi kue dadar gulung berbasis tepung arrowroot dan bunga telang mendapatkan penilaian positif dari panelis, dengan penilaian tertinggi pada aspek warna yaitu sebanyak 48% sangat menarik, diikuti tekstur 44% sangat lembut, dan mayoritas pada penilaian aspek rasa dan aroma sebanyak 36%. dengan ini dapat disimpulkan bahwasanya produk inovasi ini menghasilkan produk yang menarik secara visual dan sensorik dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Kata Kunci: *Inovasi, kue dadar gulung, makanan tradisional, tepung arrowroot*