

ABSTRAK

Bavarian cream adalah jenis *dessert* puding terkenal di Eropa yang memiliki tekstur lembut, kental, dan creamy mirip dengan *mousse*. *Bavarian cream* terbuat dari susu, kuning telur, gula dan ditambahkan dengan *whipping cream* serta gelatin. Bajigur adalah minuman tradisional khas Sunda yang memadukan jahe, santan, gula merah, dan vanila atau daun pandan. Rasa manis dan gurih serta aroma jahe dan santan yang unik pada bajigur dapat digunakan untuk menambahkan warna coklat alami pada *bavarian cream*. Namun saat ini masih banyak masyarakat yang belum mengenal pudding *Bavarian cream* serta mulai jarang ditemukannya bajigur. Hal inilah yang melatar belakangi penelitian ini. Tujuannya adalah untuk menentukan formulasi resep dan mengumpulkan daya terima konsumen melalui metode eksperimental dengan panelis yang terdiri dari tiga puluh orang. Rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan fisik produk krim bavarian berbasis bajigur akan dievaluasi dengan menggunakan parameter uji organoleptik. Harapannya, produk ini akan menjadi produk yang lezat dan menjadi referensi kreasi makanan yang inovatif. Selain itu, produk ini juga dapat menginspirasi kreativitas masyarakat dan bermanfaat bagi masyarakat yang ingin mengeksplorasi rasa baru pada makanannya.

Kata Kunci: *Bavarian Cream*, *Bavarois*, Bajigur