

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan *Sour n spices Asian dressing* sebagai inovasi rasa berupa saus pada salad buah, adapun buah-buahan yang digunakan yaitu buah semangka, buah pir, buah pepaya dan buah nanas. Pembuatan formulasi resep ini dilatar belakangi kurangnya inovasi pada saus salad membuat konsumen kurang tertarik untuk mengkonsumsi salad buah. Saus untuk salad buah yang ada selama ini berupa *Caesar dressing, French dressing, Thousand island, Balsamic, Yogurt* dan *Mayonnaise*. Saus salad tersebut pada umumnya hanya disukai oleh orang luar negeri saja, sedangkan orang dalam negeri identik lebih menyukai rasa yang dominan pedas dan manis. Penelitian ini dilakukan formulasi dengan menggunakan saus Bangkok, jeruk nipis, jahe, daun ketumbar, serai dan daun mint yang akan dibagi menjadi tiga variasi saus baru untuk salad yaitu saus *Aurazing, saus Menthifolia, dan saus Citratusfolia*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental, dengan melakukan metode eksperimental dan uji organoleptik pada daya terima kepada 30 orang konsumen. Instrumen penelitian berupa angket. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan saus bangkok sebagai inovasi rasa berupa saus pada salad buah memerlukan biaya yang murah, tetapi tetap memiliki rasa dan aroma yang cocok pada salad. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka, salad buah yang berbasis *Sour n Spices Asian dressing* dapat diterima dan dikonsumsi oleh konsumen.

Kata kunci : Inovasi Salad, Salad Buah, Saus Salad

