

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isian krim pada pembuatan *eclair*. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh menumpuknya limbah kulit melon yang sering kali terbuang begitu saja. Dengan menggunakan kulit melon sebagai bahan dasar, dapat menginovasi konsumen agar menggunakan semua bagian dari buah melon, bukan hanya buahnya saja yang dikonsumsi tetapi kulit melon yang sering kali terbuang dapat juga dipergunakan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui formulasi resep *eclair* berbasis tepung kulit melon dengan perbandingan 60:40, 50:50, 40:60 untuk memberikan aroma, rasa, dan varian baru terhadap *éclair* dan untuk mengetahui sejauh mana daya tarik konsumen terhadap produk *eclair* berbasis kulit melon sebagai substitusi tepung dan isian krim. Dan membandingkan rasa pada *eclair* dengan tambahan kulit melon.

Kata kunci : *eclair*, bahan dasar, tepung, isian krim, kulit melon.