

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang formulasi resep *pancake* yang menggunakan buah alkesa sebagai bahan pemanis dan pewarna alami dari pembuatan *pancake* tersebut, yang melatarbelakangi penelitian ini karena maraknya pemakaian pemanis dan pewarna buatan yang berbahan kimia dalam pembuatan kue – kue khususnya *pancake* yang dapat membahayakan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya dalam jumlah yang banyak. Metode yang digunakan penulis adalah metode eksperimen dan melakukan daya uji konsumen dengan cara menyebarkan kuesioner kepada 50 orang responden yang bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap formulasi resep *pancake* dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai bahan pewarna alami dalam pembuatan *pancake* tersebut. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep *pancake* dengan menambahkan ekstrak buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatannya yakni dengan menghaluskan buah alkesa tersebut kemudian ditambahkan dan dicampur dengan adonan yang sudah di siapkan untuk membuat *pancake* tersebut. Hasil dari penelitian ini juga untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap formulasi resep *pancake* dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatan *pancake* tersebut.

Kata kunci : *Pancake*, buah alkesa, pemanis, pewarna alami.