

ABSTRAK

Candil merupakan kuliner tradisional nusantara khas Jawa Barat yang memiliki rasa manis dengan teksturnya yang kenyal dan berbentuk bulat seperti menyerupai biji salak, candil ini juga dikenal dengan sebutan biji salak. Biji salak ini tidak memiliki aroma khas. Untuk menambahkan aroma, pada penelitian ini penulis memanfaatkan limbah kulit mangga gedong gincu yang masih mengandung banyak nutrisi baik, namun belum banyak yang memanfaatkannya. Pada umumnya kulit buah mangga sebagai sampah organik, penggunaan kulit buah mangga gedong gincu dapat meningkatkan nilai ekonomisnya dan menjadikan inovasi olahan makanan baru yang terbuat dari limbah. Penelitian dilakukan menggunakan metode eksperimen dan melakukan uji organoleptik. Formulasi resep yang sesuai untuk pembuatan kolak biji salak (candil) berbahan dasar kulit mangga gedong gincu sebagai substitusi tepung tapioca dengan menggunakan bahan utama 50 gr tepung kulit mangga gedong gincu, 100 gr tepung tapioca, dan 200 gr ubi jalar. Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan produk ini dapat diterima oleh konsumen dengan penilaian positif sebanyak 96,7%.

Kata kunci: Inovasi, Kulit Buah Mangga Gedong Gincu, Kolak Biji Salak