

ABSTRAK

Pannacotta merupakan bahasa Italia yang memiliki arti dalam bahasa Indonesia yaitu panna (krim) dan cotta yang berarti (masak) atau lebih dikenal dengan 'cooked cream' dalam bahasa Inggris. Cream merupakan bahan makanan yang sudah dikenal dalam dunia memasak. Terdapat bahan makanan yang cukup populer di Indonesia sebagai bahan untuk membuat makanan yang rasa dan teksturnya mirip dengan krim, yaitu Santan dan Kacang Hijau. Cairan putih kental yang diperoleh dari memeras parutan kelapa yang sudah tua, dan kacang hijau yang merupakan salah satu kekayaan hayati Indonesia yang potensial. Karena alasan-alasan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui formulasi resep *pannacotta* berbasis Santan dan Kacang Hijau dan mengetahui hasil daya terima konsumen. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian eksperimental, dengan melakukan eksperimen-eksperimen untuk menemukan formulasi yang tepat, serta uji organoleptik yang dilakukan dengan melakukan menyebarkan kuisioner ke konsumen disertai produk yang diujikan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi yang tepat adalah 200 ml Cream, 100 ml Santan 100 ml Susu cair, 50 gr Kacang Hijau 25 gr Gula pasir, dan Gelatin bubuk 20 gram. Dengan cara pembuatan yaitu rendam kacang hijau menggunakan air selama 1 jam, setelah itu masak kacang hijau menggunakan *pannic presto* selama kurang lebih 20 menit setelah empuk saring dari airnya, rendam gelatin dalam air dan masak menggunakan Teknik *bain marie* hingga larut kemudian campurkan *cream*, santan, susu, dan gula masak hingga larut lalu masukan kacang hijau dan gelatin aduk Kembali lalu cetak dalam mangkuk kecil. Produk ini dapat diterima konsumen baik dari segi rasa, aroma warna dan tekstur.

Kata Kunci: Panna Cotta, Santan, Kacang Hijau