

ABSTRAK

Swiss roll adalah satu jenis kue gulung yang terbuat dari bahan kue sponge yang lembut dan empuk. Produk swiss roll dapat dihasilkan dengan berbagai macam rasa dan varian, termasuk dengan menggunakan buah mangga sebagai bahan tambahan. Pemanfaatan buah mangga pada produk swiss roll dapat rasa yang segar dan manis serta aroma yang khas. Buah mangga juga mengandung banyak nutrisi seperti vitamin C, vitamin A, serat, dan kalium yang baik untuk kesehatan. Produk Swiss roll dengan tambahan buah mangga ini dapat menjadi alternatif kue yang menyehatkan dan lezat untuk dijadikan camilan atau hidangan penutup. Dalam memproduksi Swiss roll dengan buah mangga, perlu diperhatikan juga faktor kualitas buah mangga yang digunakan. Buah mangga yang matang dan segar akan memberikan rasa dan aroma yang lebih nikmat pada produk Swiss roll. Selain itu, penggunaan bahan – bahan berkualitas dan teknik memanggang yang tepat juga sangat penting untuk menghasilkan Swiss roll yang lezat dan empuk. Penelitian dilakukan menggunakan metode eksperimen dan melakukan uji organoleptik. Formulasi resep yang sesuai untuk pembuatan swiss roll berbahan dasar buah mangga gedong gincu sebagai substitusi pengganti gula dengan menggunakan bahan utama puree mangga gedong gincu 260 gr, tepung terigu protein rendah 180 gr, telur 7 butir, maizena 60 gr, tbm 22 gr, baking powder $\frac{1}{2}$ sdt, garam $\frac{1}{2}$ sdt, margarin 50 gr. Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan produk ini dapat diterima oleh konsumen dengan penilaian positif sebanyak 96.7%.

Kata Kunci: Inovasi, Buah Mangga Gedong Gincu, Swiss Roll