

ABSTRAK

Indonesia memiliki berbagai macam buah tropis yang melimpah salah satunya adalah buah nangka. Buah nangka banyak dikonsumsi oleh masyarakat secara langsung maupun sebagai produk olahan seperti keripik, dodol, sirup bahkan nangka muda dapat diolah menjadi sayur, namun biji nangka biasanya terbuang dan menjadi limbah makanan. Salah satu upaya pemanfaatan biji nangka adalah menjadi tepung biji nangka. Tepung biji nangka dapat menjadi bahan alternatif dalam pembuatan produk olahan salah satunya adalah *paris-brest*, yaitu produk khas Prancis yang umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu pada produk *paris-brest*, serta menilai daya terima terhadap konsumen. Metode yang digunakan adalah pre-experimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang menggunakan dua jenis produk yaitu *paris-brest* original dan *paris-brest* inovasi. Penelitian ini melakukan uji organoleptik dan hedonik oleh 30 panelis melalui kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *paris-brest* berbasis tepung biji nangka memiliki daya terima yang sangat baik dari seluruh aspek dimulai dari rasa, aroma, warna, tekstur, tampilan dan tingkat kesukaan memperoleh nilai positif, bahkan unggul dalam beberapa aspek. Penggunaan tepung biji nangka terbukti tidak menurunkan karakteristik dari *paris-brest* dan dapat menjadi salah satu upaya pemanfaatan limbah pangan serta inovasi dalam pengembangan produk lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Inovasi; Paris-brest; Biji nangka