

ABSTRAK

Salah satu jenis hidangan penutup yang semakin diminati masyarakat sekarang adalah *frozen dessert*. Pemanfaatan bahan-bahan lokal yang kaya akan cita rasa dan aroma, sangat berperan penting dalam pembuatan *frozen dessert*, seperti bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) dan santan. Bunga kecombrang dikenal memiliki rasa dan aroma yang khas, sementara santan memberikan rasa dan tekstur yang krimi dan lezat. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal seperti bunga kecombrang dan santan kelapa, yang berpotensi, dapat meningkatkan nilai jual ekonomi, serta mengeksplorasi potensi keduanya dalam meningkatkan cita rasa dan kualitas produk melalui pengolahan *frozen dessert*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk es krim berbasis bunga kecombrang dan santan, melalui serangkaian uji *organoleptic* dan *hedonic*. Partisipan dalam penelitian ini berjumlah 30 orang penelis yang terdiri dari, 3 orang penelis akademisi, 3 orang penelis dari industry kuliner, 24 orang penelis tidak terlatih dari masyarakat umum. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu pemilihan partisipan secara sengaja berdasarkan kriteria yang relevan dengan tujuan penelitian. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pengisian angket uji *organoleptic* dan *hedonic*. Penelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk berdasarkan, rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan, tingkat kesukaan (*hedonic*). Instrumen yang digunakan berupa lembar penilaian berbasis skala likert 1-5, mulai dari, sangat tidak enak/suka hingga sangat enak/suka. Penelitian ini menggunakan metode *true experimental* dengan uji *organoleptik* dan *hedonic* pada 30 panelis yang terdiri dari akademisi, praktisi kuliner, dan masyarakat umum. Aspek yang dinilai meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Formulasi optimal es krim berbasis bunga kecombrang dan santan adalah 75 g bunga kecombrang, 200 ml santan segar, 500 ml susu segar, 140 g gula pasir, 5 kuning telur, dan 3 g ekstrak vanila. Hasil menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat tinggi, dengan tampilan memperoleh skor tertinggi (4,76) dan aroma terendah namun tetap baik (4,40). Inovasi ini dinilai potensial untuk memperkaya variasi *frozen dessert*, mengoptimalkan pemanfaatan bahan lokal, serta berpeluang dikembangkan sebagai *signature dish* khas Indonesia.

Kata Kunci: Bunga Kecombrang, Santan, *Frozen Dessert*, Inovasi Kuliner, Bahan Lokal.