

## ABSTRAK

Inovasi kuliner tradisional merupakan salah satu upaya dalam memodernisasi makanan lokal tanpa menghilangkan nilai budaya dan keasliannya. Konsep *fusion food* memungkinkan perpaduan antara elemen tradisional dan modern dalam satu sajian yang lebih kreatif dan relevan dengan selera masa kini (Jeon et al., 2021). Penelitian ini bertujuan mengembangkan Getuk *Klapertart* sebagai produk *fusion food* inovatif berbasis lokal, memadukan cita rasa getuk dan *klapertart*. Metode yang digunakan adalah metode campuran, yaitu pendekatan deskriptif kualitatif untuk eksplorasi gagasan dan kuantitatif melalui kuesioner serta uji sensorik oleh panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Getuk *Klapertart* diterima dengan baik oleh konsumen, terutama generasi muda. Berdasarkan kuesioner, aspek penampilan mendapat apresiasi tertinggi sebesar 65%, diikuti oleh aroma, rasa, tekstur, dan konsep *fusion food*. Uji organoleptik juga menunjukkan tingkat penerimaan sensorik yang baik, mencerminkan perpaduan cita rasa tradisional dan tampilan modern yang menarik. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini membuktikan bahwa inovasi kuliner seperti Getuk *Klapertart* berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai produk unggulan lokal yang adaptif terhadap pasar modern.

**Kata kunci:** *Fusion Food*, Getuk *Klapertart*, Inovasi Kuliner, Produk Lokal.

## **ABSTRACT**

*Traditional culinary innovation is one of the efforts to modernize local food without eliminating its cultural values and authenticity. The concept of fusion food allows the combination of traditional and modern elements into a more creative dish that aligns with current tastes (Jeon et al., 2021). This study aims to develop Getuk Klapertart as an innovative local-based fusion food product by combining the flavors of getuk and klapertart. The method used is a mixed-method approach, involving qualitative descriptive exploration and quantitative techniques through questionnaires and sensory testing by untrained panelists. The results indicate that Getuk Klapertart is well received by consumers, especially among the younger generation. Based on the questionnaire, the appearance attribute received the highest appreciation at 65%, followed by aroma, taste, texture, and the fusion food concept. The organoleptic test also showed a good level of sensory acceptance, reflecting a successful blend of traditional flavors and appealing modern presentation. Overall, this research demonstrates that culinary innovations such as Getuk Klapertart have strong potential to be further developed into a flagship local product that adapts to the demands of modern markets.*

**Keywords:** *Culinary Innovation, Fusion Food, Getuk Klapertart, Local Product*