

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan bahan tahu sutera untuk makanan *cheese cake*. Penelitian ini dilatarbelakangi inovasi *frozen cheese cake* berbasis tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* dibandingkan produk *cheese cake* berbasis original terhadap daya terima konsumen produk *cheese cake* dengan penambahan tahu sutera. Penelitian ini menggunakan metode penelitian tindakan eksperimen. Penelitian ini dilakukan dalam satu siklus dilaksanakan sebanyak satu kali tindakan penelitian. Penelitian dilakukan dengan menggunakan *cream cheese* 70gr dan tahu sutera 30gr. Hasil penelitian tahu sutera di rendam dengan air panas agar tidak terlalu bau khas tahu, setelah di rendam tahu dihancurkan dengan susu yang telah dicampur dengan gelatin, tahu harus terus di aduk menggunakan mixer agar hancur agar tidak ada gumpalan saat dicampurkan dengan *cream cheese*, karena tahu sutera memiliki warna dan tekstur yang hampir mirip dengan *cream cheese* sehingga dapat menyatu dengan adonan *frozen cheese cake* tersebut. Diharapkan hasil penelitian ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata kunci: *Cheese Cake*, *Cream Cheese*, Tahu Sutera