

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan tapai singkong sebagai bahan pengganti gula pada produk *butter cookies*. Penelitian ini dilatar belakangi oleh menurunnya eksistensi tapai singkong sebagai oleh-oleh khas dari Jawa Barat dan menjadi sebuah alternatif bagi para penderita diabetes dan kencing manis untuk tetap bisa mengonsumsi camilan *cookies* tanpa perlu khawatir dengan kandungan gula yang lebih rendah daripada gula halus biasa, serta banyaknya manfaat yang terkandung di dalam tapai singkong dalam segi kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep *butter cookies* berbasis tapai singkong sebagai pengganti gula dengan melakukan proses *creaming method*, dan uji daya terima konsumen terhadap produk *butter cookies* ini. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *research and development* dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuesioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk *butter cookies* berbasis tapai singkong sebagai pengganti gula yaitu 200gr *margarine*, 200gr *butter*, 400gr tapai singkong, 100gr susu bubuk, 300gr terigu protein rendah, 100gr *almond powder*, 100gr maizena, 100gr *raisin*. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 4-5 yaitu suka sampai dengan sangat suka, dengan memperoleh persentase rata-rata sebesar 63,4% . Maka *butter cookies* berbasis tapai singkong sebagai pengganti gula dapat diterima dan di konsumsi oleh konsumen. Sesuai dengan hasil uji gizi yang diperoleh *butter cookies* berbasis tapai singkong sebagai pengganti gula ini memperoleh sejumlah hasil gizi yakni 48,46% karbohidrat, 8,82% Lemak dan 26,98% gula.

Kata Kunci: Patiseri, *Butter Cookies*, Tapai Singkong