

## ABSTRAK

---

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan nanas madu sebagai bahan pengganti gula pada produk *cheesecake*. Penelitian ini di latar belakang oleh meningkatnya eksistensi nanas madu dengan berbagai macam khasiat dan menjadi sebuah alternatif bagi para penderita diabetes dan pengguna gaya hidup *healthy life style* untuk tetap bisa mengkonsumsi *dessert cheesecake* tanpa perlu khawatir dengan kandungan gula yang ada di *cheesecake*, serta banyaknya manfaat yang terkandung di dalam nanas madu bagi segi kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake* dengan melakukan proses *creaming method*, dan uji daya terima konsumen terhadap produk *healthy cheesecake* ini. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *eksperiment* dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuesioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake* yaitu *cream cheese* 500 gr, tepung nanas madu 94 gr, gula pasir 31 gr, telur 120 gr, tepung maizena 10 gr, *whipped cream* 250 gr. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka dengan memperoleh presentase rata-rata sebesar 66,0%. Maka nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake* dapat diterima dan di konsumsi oleh konsumen.

Kata kunci : dessert, cheesecake, nanas madu