

ABSTRAK

Penelitian ini di latarbelakangi oleh minimnya pemanfaatan gatot singkong dan minat masyarakat terhadap nastar sebagai kudapan khas hari raya. Penulis menggunakan gatot singkong sebagai bahan dasar pengganti gluten dan pewarna alami pada pembuatan nastar. Tepung gatot tidak mengandung gluten hal tersebut tentu lebih sehat dibandingkan tepung terigu, kudapan ini dapat dikonsumsi oleh penderita alergi gluten dan juga kalangan yang menjaga pola hidup sehat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep nastar menggunakan tepung gatot dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap nastar berbahan dasar gatot. Metode yang digunakan yaitu metode eksperimental dan uji daya terima kepada 37 orang dengan menyebarkan kuisisioner. Hasil penelitian menunjukkan formulasi resep 250gr tepung gatot, maizena 16gr, 35gr susu bubuk, 45gr gula halus, mentega 150gr, 2pcs kuning telur, garam secukupnya, dan selai nanas 100gr, Untuk uji daya terima konsumen didapatkan nilai skala baik, maka penelitian ini dapat diterima dan dikonsumsi oleh konsumen.

Kata kunci: Gatot Singkong, Kue Kering, Makanan Sehat