

## ABSTRAK

---

Donat adalah makanan yang populer di dunia, asal usul nya masih diperdebatkan karena setiap negara dan budaya memiliki jenis donat mereka sendiri. Penelitian ini membahas tentang penggunaan mocaf sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan donat singkong. Donat biasanya diolah menggunakan tepung terigu tinggi protein. Namun Untuk membuat tepung terigu Indonesia masih mengimpor gandum dari luar negeri, sedangkan total konsumsi tepung terigu sangat tinggi pertahunnya. Singkong adalah salah satu jenis umbi-umbian yang bisa dijadikan tepung. Hasil panen singkong di Indonesia sangat melimpah sehingga berpotensi untuk memenuhi kebutuhan konsumsi tepung Indonesia. Singkong juga memiliki kandungan gizi yang baik. Dalam penelitian ini tepung yang digunakan sebagai substitusi adalah mocaf (*modified cassava flour*) yang terbuat dari singkong yang telah difermentasi. Mocaf memiliki karakteristik yang mirip dengan terigu dan memiliki performa yang lebih baik dibandingkan tepung dari bahan singkong lainnya. Dalam penelitian ini singkong juga dimanfaatkan sebagai isian dalam produk donat. Singkong memiliki kandungan serat yang tinggi yang sangat baik untuk kesehatan pencernaan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen melalui uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep donat singkong substitusi mocaf. Selain itu untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap donat singkong substitusi mocaf melalui uji daya terima konsumen dengan hasil dapat disimpulkan bahwa donat singkong substitusi mocaf dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 84% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 82% menarik berdasarkan warna, 78.70% harum berdasarkan aroma, 87.30% lembut berdasarkan tekstur dan 80% konsumen memilih suka berdasarkan Fisik.

Kata Kunci : Singkong, Mocaf Substitusi Tepung Terigu, Donat