

## ABSTRAK

---

Penelitian ini dilatarbelakangi banyaknya limbah kulit singkong yang selama ini tidak dimanfaatkan dengan baik, karena pada umumnya umbi singkong yang dimanfaatkan hanya dagingnya saja. Kulit singkong menjadi limbah pangan yang tidak dapat dikonsumsi manusia. Padahal kulit singkong memiliki kandungan sebagai tepung tapioka yang masih bisa dimanfaatkan. Maka dari itu penulis memanfaatkan kulit singkong dalam pembuatan kue talam. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimen dan melakukan uji daya terima konsumen. Hasil penelitian ini menunjukkan formulasi yang paling baik untuk kue talam berbasis kulit singkong adalah dengan memasukan tepung kulit singkong sebagai substitusi tepung tapioka ke dalam bahan Kue Talam. Uji daya terima konsumen terhadap produk Kue Talam dengan pemanfaatan kulit singkong sebagai substitusi tepung tapioka menunjukkan bahwa produk ini diterima oleh konsumen dengan persentase 82% konsumen menilai suka berdasarkan rasa, 69% harum berdasarkan aroma, 86% menilai suka berdasarkan penampilan fisik, 79% menilai positif teksturnya, dan 77% menilai menarik berdasarkan warnanya.

Kata Kunci : Kulit singkong, Substitusi tepung tapioka, kue talam