

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan singkong sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk beef katsu. Penelitian ini di latar belakang karna singkong memiliki kandungan gizi yang lebih besar dibandingkan dengan menggunakan bahan lain hal tersebut dipertegas menurut Grdjito(2013) bahwa singkong mengandung kalori 146 kkal/100g, 1,2g protein, 0.3g lemak, 34g karbohidrat. Selain zat gizi makro, singkong juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh. Metode eksperimntal adalah suatu tuntutan dari perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi agar menghasilkan suatu produk yang dapat dinikmati masyarakat secara aman dan dalam pembelajaran melibatkan siswa dengan mengalami dan membuktikan sendiri proes dan hasil percobaan itu. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan foemulasi resep yang sesuai untuk beef katsu, Daging Sapi 50gr, Garam 5gr, Merica bubuk 8gr, Tepung Tempura 30gr, Telur Ayam 2butir, Tepung Panir 30gr, Singkong 50gr, dan Tepung terigu 10gr. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 1-4 yaitu sangat tidak suka sampai dengan sangat suka. Maka singkong sebagai bahan tambahan dalam pembuatan beef katsu dapat diterima dan dikonsumsi oleh konsumen.

Kata kunci: Modifikasi, Beef Katsu, Singkong