

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penambahan tape singkong atau yang lebih dikenal masyarakat Bandung dengan sebutan peuyeum ke dalam adonan *cheese cake*. *Cheese cake* yang merupakan makanan penutup yang berbahan dasar *cream cheese* mempunyai rasa yang lembut ditambahkan tape singkong yang melewati proses fermentasi memiliki aroma dan rasa yang khas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana formulasi *cheese cake* berbasis tape singkong dan mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap pengembangan *cheese cake* berbasis tape singkong. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (RnD) dan melakukan uji daya terima konsumen dengan kuisioner. Hasil dari hasil formulasi resep *cheese cake* dengan penambahan tape singkong dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang biasa digunakan untuk membuat *cheese cake* dengan ditambahkan dengan tape singkong yang dihaluskan untuk menambah rasa tradisional dan potongan tape singkong untuk menambah tekstur dari *cheese cake* tape singkong ini, dengan resep *cheese cake* tape singkong yaitu 400 ml *whipped cream*, 300 gr *cream cheese*, 150 gr *butter*, 30 gr *icing sugar*, 15 ml *lemon juice*, 5 gr *salt*, 150 gr *butter cookies* dan 150 gr tape singkong. Dengan total perbandingan 40% tape singkong dan 60% *cream cheese*. Hasil dari daya terima masyarakat menunjukkan nilai dari skala 4 sampai 5 yaitu suka dan sangat suka.

Kata Kunci: *Cheese cake*, Tape singkong, Singkong