ABSTRAK

Silky pudding merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang popular, memiliki tekstur lembut dan rasa yang enak. Akan tetapi, kandungan protein dan nutrisi pada *pudding* yang beredar di pasaran sangatlah rendah karena pemakaian *ingredients* gula pasir yang memiliki kalori tinggi. Pemanfaatan whey protein sebagai bahan tinggi protein dan gula singkong sebagai pemanis alami pada produk *silky pudding* bertujuan untuk peningkatan kandungan protein dan penurunan kalori dalam produk *silky pudding*, agar silky pudding dapat menjadi *dessert* yang enak, sehat, dan bernutrisi. Tujuan dari penelitian ini yaitu, sebagai pengembangan formulasi *silky pudding* berbasis whey protein dan gula singkong yang optimal. Penggunaan gula singkong menjadi faktor utama dalam menciptakan *dessert* sehat, karena kalori yang dimiliki gula sigkong jauh lebih rendah dibandingkan gula pasir. serta sebagai penilaian inovasi produk terhadap daya terima konsumen. Inovasi *silky pudding* berbasis whey protein dan gula singkong sebagai *dessert* tinggi protein ini menggunakan metode penelitian eksperimental. Produk inovasi ini diuji dengan organoleptik yang melibatkan analisis sensoris dengan atribut seperti rasa, aroma, tekstur, warna, dan tampilan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik diperoleh dari kombinasi 35 gram whey protein dan 3 sendok makan gula singkong, yang diberi nama "Goodink". Produk ini mendapatkan tingkat penerimaan yang sangat baik, dengan skor tertinggi yaitu 87% panelis menilai sangat lembut pada atribut tekstur, diikuti dengan rasa yaitu 73% panelis menilai sangat enak, tidak ada panelis yang memberikan penilaian negatif, menunjukkan bahwa produk inovasi diterima dan disukai secara keseluruhan.
Inovasi ini memiliki potensi sebagai *dessert* yang tidak hanya enak tetapi juga sehat, karena penggunaan bahan alami seperti gula singkong sebagai pemanis alami dan whey protein untuk peningkatan protein.

Kata Kunci : *Pudding*, Dessert, Whey Protein, Gula Singkong, Pemanfaatan