

ABSTRAK

Singkong (*Manihot esculenta*) adalah sumber pangan lokal yang melimpah dalam negeri, namun penggunaannya dalam produk pastry modern masih sangat minim. Masyarakat sering menganggap singkong sebagai bahan yang kurang berharga, sementara produk seperti tiramisu masih mengandalkan bahan-bahan impor seperti biskuit *ladyfinger* dan keju mascarpone. Terdapat ketidaksesuaian antara potensi singkong dan penerapannya dalam inovasi *pastry*, sehingga pengembangan alternatif berdasarkan bahan lokal sangat diperlukan. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan dan mengembangkan tiramisu alternatif dengan mengganti elemen biskuit *ladyfinger* menggunakan singkong yang dikukus sebagai lapisan *sponge cake*. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari hingga Mei 2025 di Laboratorium Kuliner Telkom University dengan menggunakan metode eksperimen deskriptif kuantitatif dan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Proses penelitian meliputi analisis resep, pengolahan singkong, dan pembuatan krim tanpa mascarpone. Hasil evaluasi yang didasarkan pada aspek tekstur, rasa, penampilan, dan penerimaan menunjukkan bahwa tiramisu yang berbasis singkong memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang hampir menyerupai tiramisu yang asli. Sebagian besar panelis memberikan respon positif, menandakan bahwa singkong memiliki potensi untuk berfungsi sebagai bahan pengganti dalam pengembangan produk pastry modern.

Kata Kunci : Inovasi, Tiramisu, Singkong, Produk Lokal, Substitusi Bahan.