

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan alpukat sebagai pengganti padatan lemak dalam pembuatan *cheese cake*. Alpukat dikenal sebagai buah yang kaya lemak tak jenuh, serat, vitamin, dan antioksidan, serta memiliki tekstur lembut dan rasa yang netral. Karakteristik ini menjadikan alpukat berpotensi besar menggantikan bahan berlemak seperti *cream cheese* yang biasa digunakan dalam pembuatan *cheese cake*. Selain itu, penggunaan alpukat juga mendukung pemanfaatan bahan lokal yang mudah ditemukan di Indonesia, menjadikannya alternatif yang ekonomis sekaligus berkelanjutan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep inovasi pembuatan *cheese cake* berbasis alpukat sebagai pengganti padatan lemak, serta mengukur tingkat daya terima konsumen terhadap produk tersebut. Penelitian ini menggunakan metode inovasi dengan formulasi yang memadukan 60% alpukat dan 40% *cream cheese*. Produk diuji melalui uji organoleptik oleh 30 panelis dari berbagai latar belakang, termasuk akademisi, dan masyarakat umum untuk menilai rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi ini mampu mempertahankan karakteristik *cheese cake* yang *creamy* dan lezat, dan mengurangi kandungan lemak jenuh secara signifikan. Inovasi ini diharapkan bisa menjadi inspirasi dalam mengembangkan pangan penutup yang sehat, lezat, dan berbasis bahan lokal. Penelitian tidak hanya menghasilkan produk makanan penutup yang inovatif tetapi juga memberikan kontribusi terhadap pengembangan kuliner berbasis bahan lokal. Diharapkan, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dan inspirasi bagi pelaku industri makanan dalam menciptakan produk makanan penutup tanpa mengorbankan rasa.

Kata Kunci: Pemanfaatan Buah Alpukat, *Cheese Cake*, Makanan Pentup, Substitusi Padatan Lemak