

RINGKASAN

Sri Ningastuti. 2021. Penelitian pengembangan produk ini bertujuan untuk : (1) mengetahui resep acuan yang tepat untuk produk kue abuk sasak yang disubstitusikan dengan tepung singkong; (2) mengetahui resep formula yang tepat untuk produk kue abuk sasak yang disubstitusikan dengan tepung singkong; dan (3) uji organoleptik pada produk kue abuk sasak yang di substitusikan dengan tepung singkong. Penelitian ini merupakan penelitian jenis R and D dengan model pengembangan 4 D yaitu Devine, Develop dan Disseminate. Produk yang dibuat diujikan terlebih dahulu kepada expert judgement untuk memperoleh produk yang valid dan reliable untuk dilanjutkan kepada panelis. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah 30 orang. Teknik pengolahan data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan presentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa resep acuan yang di gunakan oleh penulis adalah fomula 3 dengan perbandingan 100% dan daya terima masyarakat terhadap produk abuk sasak berbahan dasar tepung singkong untuk rasa 83,3%, aroma 88,3%, warna 78,3%, dan tekstur 93,3%

Kata kunci : resep acuan, resep formula, uji organoleptik.