

ABSTRAK

Penelitian ini membahas pemanfaatan daun singkong sebagai bahan dasar pembuatan kue bugis. Pada umumnya daun singkong masih di produksi sebagai makanan pendamping nasi. Tanaman singkong di Indonesia sangat mudah di dapatkan, dengan menjadikan daun singkong menjadi bahan dasar pembuatan kue bugis maka daun singkong nilai ekonomis nya akan meningkat dan menjadikan inovasi olahan dari daun singkong. kue bugis merupakan makanan tradisional yang di setiap daerah ada dan namanya berbeda-beda, kue bugis biasanya terbuat dari tepung ketan hitam yang relatif mahal dan susah untuk di dapatkan, hasil penelitian ini adalah untuk menemukan resep kue bugis berbahan dasar daun singkong, daya terima konsumen dan perbandingan nilai ekonomi. formulasi resep yang dapat di terima oleh panelis yaitu 400gram daun singkong halus, 100gram tepung tapioka, 100gram gula putih, 500gram kelapa parut, dan 1 lembar daun pandan, untuk daya terima konsumen dinyatakan berhasil karena berdasarkan warna, aroma, tekstur, rasa, dan penampilan fisik rata rata dengan presentase di atas 50%. Untuk nilai ekonomis kue bugis berbahan dasar daun singkong jauh lebih murah di bandingkan kue bugis berbahan dasar ketan hitam dengan selisih harga Rp.8.000/20 pcs.

Kata kunci : inovasi, daun singkong, kue tradisional, kue bugis