

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan keju dangke sebagai bahan dasar pengganti *cream cheese* dalam pembuatan *cheesecake*. Keju dangke merupakan keju tradisional Indonesia khas dari Enrekang, Sulawesi Selatan, yang memiliki tekstur dan cita rasa yang khas, sehingga dinilai memiliki potensi sebagai alternatif bahan lokal dalam produk modern. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan pendekatan kuantitatif, melalui uji organoleptik dan uji hedonik oleh 30 panelis dari latar belakang akademisi, praktisi kuliner, dan masyarakat umum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi resep terbaik dalam pembuatan *cheesecake* menggunakan keju dangke adalah dengan komposisi 240 gram keju dangke, 55 gram gula halus, 1 butir telur, 2 sendok makan tepung maizena, dan 100 gram *whipped cream*. Produk *cheesecake* ini mendapatkan penerimaan positif dari panelis, dengan 60% menyatakan rasa sangat enak dan 60% menyatakan kesesuaian rasa sangat sesuai. Dengan demikian, keju dangke dapat diterima dengan baik sebagai bahan alternatif dalam *cheesecake* dan berpotensi untuk dikembangkan dalam industri kuliner modern.

Kata Kunci: Makanan Penutup, Keju Dangke, Keju Tradisional, *Cheesecake*