

ABSTRAK

Dessert merupakan makanan penutup yang berupa kue-kuean dengan rasanya manis, Dessert umumnya banyak menggunakan bahan tepung terigu. Salah satu dessert yang lazim yang banyak digemari adalah bolu, kue bolu banyak menggunakan tepung terigu dan menggunakan banyak gula, berdasarkan penjelasan sebelumnya kue bolu mempunyai tingkat karbohidrat yang tinggi yang tentunya tidak baik untuk kesehatan. Untuk membuat bolu yang bernilai kalori rendah diperlukan bahan alternatif yang mempunyai kadar karbohidrat yang rendah, salah satu tepung yang rendah kalori adalah tepung MOCAF. Penelitian ini bertujuan mengembangkan inovasi produk kue berbahan lokal dengan memanfaatkan tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *blueberry cake*. Tepung MOCAF yang berasal dari singkong hasil fermentasi memiliki keunggulan bebas *gluten*, kaya serat, dan mendukung ketahanan pangan lokal. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan menyusun berbagai formulasi resep *blueberry cake*, kemudian dilakukan uji organoleptik oleh 30 panelis untuk menilai rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cake yang menggunakan tepung MOCAF dengan tambahan *blueberry* diterima baik oleh konsumen dan memiliki karakteristik sensori yang disukai. Inovasi ini menawarkan alternatif *cake* bebas gluten dengan nilai gizi tinggi sekaligus mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal secara berkelanjutan di industri *bakery*.

Kata Kunci: *Blueberry cake*, tepung MOCAF, inovasi produk, pangan lokal, bebas gluten.