

## RINGKASAN

**“Produksi dan Pemasaran *Croissant* Dengan Penambahan Tepung Singkong (*Manihot Escluenta*)”**, Siti Holilah, NIM B32190116, tahun 2020, 56 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, ST.P MP (Pembimbing).

Singkong merupakan bahan pangan yang telah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu. Di Indonesia, tanaman singkong merupakan tanaman nomer tiga setelah padi dan jagung. Sebagai sumber karbohidrat, singkong merupakan penghasil kalori terbesar dibandingkan dengan tanaman lain seperti jagung, beras, sorgum, gandum.

*Croissant* adalah salah satu produk pastry yang berasal dari adonan lipat yang hamper sama dengan puff pastry dengan ciri khas berlapis-lapis dan berbentuk seperti *crescent*.

*Croissant* singkong adalah produk pastry yang berbentuk bulan sabit yang menggunakan penambahan tepung singkong dan dicampur dengan adonan (tepung, telur, mentega dan air)

Penilaian panelis terhadap *Croissant* singkong dilakukan dalam beberapa penilaian meliputi warna, aroma, tekstur, dan juga rasa. Penilaian pada aroma, rasa, tekstur, dan warna menunjukkan panelis suka terhadap produk *Croissant* singkong.