

## **ABSTRAK**

### **PENGOLAHAN KULIT UMBI SINGKONG (*Manihot Utilissima*) DI KAWASAN KAMPUNG ADAT CIREUNDEU SEBAGAI BAHAN BAKU ALTERNATIF PERINTANG WARNA PADA KAIN**

**Hanifah Fitriani**

**NIM. 1405130002**

Indonesia termasuk dari 3 negara penghasil singkong terbesar di dunia setelah Nigeria dan Thailand. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2015, Indonesia menghasilkan lebih dari 24 juta ton singkong per tahun. Salah satu daerah yang menghasilkan singkong dan menjadikan singkong sebagai bahan pokok makanan pengganti nasi yaitu Kampung Adat Cireundeu, Kota Cimahi. Masyarakat Kampung Adat Cireundeu menjalankan kebiasaan ini sejak 1918 dan masih berlangsung hingga saat ini. Dengan potensi banyaknya ketersediaan singkong yang ada di daerah tersebut, perkembangan pengolahan kulit umbi singkong belum memanfaatkan secara optimal, dalam hal ini belum adanya inovasi khususnya dalam ranah keilmuan Kriya Tekstil dan Mode. Hal ini yang melatarbelakangi penulis untuk mengolah material kulit umbi singkong sisa produksi di Kampung Adat Cireundeu dengan teknik pembuatan pati yang kemudian diolah menjadi pasta yang dapat digunakan untuk merintang warna pada kain. Selain dapat memanfaatkan potensi daerah, pengolahan kulit umbi singkong dapat memberikan inovasi atau kebaruan bahan baku alternatif perintang warna pada kain.

Kata kunci: Cireundeu, Kulit singkong, Pasta, Perintang