

ABSTRAK

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan komoditas pangan strategis di Indonesia yang kaya akan karbohidrat dan mudah dibudidayakan. Salah satu olahan singkong yang potensial adalah tepung singkong modifikasi (Modified Cassava Flour/MOCAF), yang dapat menjadi alternatif tepung terigu karena bebas gluten. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi *Scone* berbasis MOCAF guna mengurangi ketergantungan impor terigu sekaligus memanfaatkan sumber daya lokal, menambahkan nilai ekonomi pada singkong, dan mendukung industri pertanian. Penelitian sebelumnya salah satunya adalah pemanfaatan Modified Cassava Flour pada pembuatan *sponge cake*, perbedaan dari penelitian sebelumnya dan penelitian ini adalah produk yang dihasilkan. Metode penelitian yang digunakan kuantitatif dengan metode eksperimental dengan uji organoleptik dan hedonik untuk mengevaluasi karakteristik sensori (tekstur, rasa, aroma, warna, dan tampilan) serta daya terima konsumen dengan menggunakan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi resep dengan 100% MOCAF diterima secara positif oleh panelis, dengan penilaian tertinggi pada aspek rasa dan tekstur. Inovasi ini tidak hanya mendukung ketahanan pangan tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi petani singkong dan UMKM. Memberikan citra baru terhadap *Scone* dan memperkenalkan *Scone* kepada masyarakat.

Kata Kunci: Singkong, MOCAF, *Scone*, Bebas Gluten, Inovasi Pangan.