

ABSTRAK

Singkong (Manihot esculenta) merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan, terutama dalam diversifikasi produk pangan. Mie singkong menjadi inovasi yang menawarkan alternatif mie dengan bahan tepung singkong, dengan keunggulan bebas gluten dan kandungan serat yang lebih tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk membuat produk mie berbahan dasar singkong, menganalisis kandungan gizi, serta menghitung harga pokok produksi (HPP). Analisis proksimat menunjukkan bahwa mie singkong memiliki kadar karbohidrat sebesar 29,82%, kadar protein 0,98%, kadar lemak 0,94%, kadar abu 0,36%, dan kadar air 67,91%. Berdasarkan uji hedonik, produk mie singkong mendapatkan respons positif terutama dari segi rasa dan tekstur. Strategi branding dan desain kemasan juga dikembangkan untuk meningkatkan daya tarik dan pemasaran produk. Dengan demikian, inovasi mie singkong tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk lokal tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi industri pangan berbasis singkong di Indonesia.

Kata Kunci: Diversifikasi Pangan, Mie Singkong