

ABSTRAK

FITRI ED NGABITO (612309015), “PROSES PEMBUATAN *COOKIES* DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG BERAS (*Oryza sativa* Linn) SERTA UJI KESUKAAN” di bawah bimbingan Zainudin A.K Antuli dan Yoyanda Bait.

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *cookies* dengan bahan dasar tepung beras di KUB Sri Rejeki. Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah metode eksperimen. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini menunjukkan bahwa proses pembuatan *cookies* terdiri dari beberapa tahapan yaitu penyediaan alat dan bahan, penyangraian, pengayakan, pencampuran adonan, pencetakan, pemanggangan, pengemasan. Penilaian organoleptik hedonik menghasilkan rata-rata pada penilaian terhadap warna yaitu *cookies* tanpa penambahan bubuk coklat dan keju (formula A) dengan hasil 4,63 dan *cookies* dengan penambahan bubuk coklat dan keju (formula C) dengan hasil 4,60, yang merupakan formula *cookies* dengan penilaian tertinggi, untuk hasil *cookies* dengan penambahan bubuk coklat (formula B) yaitu 4,43. Penilaian terhadap tekstur dengan hasil rata-rata 4,80 *cookies* (formula C), 4,70 *cookies* (formula A) yang merupakan hasil tertinggi, sedangkan *cookies* (formula B) yaitu 4,17. Penilaian rata-rata terhadap cita rasa *cookies* yaitu 4,63 *cookies* (formula A), yang merupakan hasil tertinggi, untuk *cookies* (formula B) dan *cookies* (formula C) yaitu 4,33 dan 4,5.

Kata Kunci : *Cookies, Tepung Beras, Pembuatan Cookies*