



RINGKASAN

ALIFIANY PRAMESTUTI. Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Oatmeal Bekatul Cookies* sebagai Alternatif Pangan Fungsional (*Consumer Acceptance of Oatmeal Rice Bran Cookies as Functional Food Alternative*). Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengkaji tentang daya terima konsumen terhadap produk *oatmeal bekatul cookies* sebagai alternatif pangan fungsional. Secara khusus penulisan laporan akhir ini bertujuan untuk mengkaji tentang produk *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies*, mengkaji tentang proses produksi kedua produk *cookies*, menghitung kandungan gizi yang terdapat pada kedua produk *cookies*, serta menganalisis daya terima konsumen antara *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies* dengan menggunakan uji kesukaan meliputi aspek penampilan, warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Pengembangan produk dan penelitian dilakukan di rumah penulis yang beralamat di Komplek TNI-AL TWP III Blok E6/3 RT.05 RW.20, Ciangsana – Bogor, dilaksanakan pada 29 September 2020 sampai 2 Oktober 2020. Kemudian dilakukan penelitian kembali pada 3 Juni 2021 sampai 3 Juli 2021 dan dilanjutkan dengan uji organoleptik oleh 20 orang panelis. Analisis data yang dilakukan untuk pengolahan data uji organoleptik dengan menggunakan statistika deskriptif.

Oatmeal Cookies merupakan *cookies* dengan bahan utama *oats*, tepung mocaf, telur, margarin dan *baking powder*. *Oatmeal Bekatul Cookies* merupakan *cookies* dengan bahan utama tepung bekatul, *oats*, tepung mocaf, telur, margarin dan *baking powder*. Produk *snack* ini merupakan produk modifikasi dari *oatmeal cookies*, yang dimodifikasi dari bahan utama. Teknik untuk mengolah kedua produk tersebut yaitu *baking*. Waktu yang dibutuhkan untuk mengolah kedua produk tersebut selama \pm 60 menit.

Uji kesukaan terhadap produk *cookies* dilakukan dengan panelis konsumen agak terlatih atau masyarakat sekitar rumah penulis, mengingat pada saat ini situasi dan kondisi yang tidak memungkinkan. Uji kesukaan yang dilakukan menggunakan *form* uji organoleptik dengan menggunakan 4 indikator yaitu penampilan, warna, rasa, tekstur dan aroma. Pada *form* uji organoleptik terdapat skala hedonik berupa 1 menyatakan sangat tidak suka, 2 tidak suka, 3 suka, dan 4 sangat suka. Pengolahan data tersebut akan menjadi hasil dari penelitian yang telah dilakukan.

Berdasarkan hasil uji kesukaan kedua produk diperoleh bahwa panelis lebih menyukai produk *oatmeal bekatul cookies* dibanding dengan *oatmeal cookies*. Hal tersebut dapat dibuktikan dari segi penampilan *oatmeal bekatul cookies* sebesar 55% menyatakan sangat suka, dari segi warna 60% menyatakan sangat suka, dari segi rasa 65% menyatakan sangat suka, dan dari segi tekstur produk *oatmeal bekatul cookies* dan *oatmeal cookies* mempunyai nilai yang sama karena tekstur kedua produk tersebut tidak jauh beda seperti *cookies* pada umumnya. Namun untuk indikator aroma yang lebih diminati adalah produk *oatmeal cookies* karena mendapatkan nilai sebesar 45% sangat suka.

Kata Kunci : Daya Terima, *Oatmeal Bekatul Cookies*, dan Pangan Fungsional