

ABSTRAK

Nama : Dedy Kurniawan, Sherren Lorenza, Jesslyn Frances

Program Studi : Bisnis Perhotelan

Judul : Uji Coba Pembuatan “*Butter Cookies*” dengan Substitusi Tepung Beras Merah.

Butter cookies adalah biskuit yang dibuat dengan bahan dasar tepung, gula, dan mentega. Sebuah inovasi *butter cookies* yang jarang ditemukan adalah pembuatan *butter cookies* dari tepung terigu dan disubstitusi dengan kombinasi tepung beras merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap *butter cookies* dan mengetahui perbedaannya, baik dari segi tekstur, warna, aroma, dan rasa *butter cookies*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan melakukan uji kesukaan dan uji organoleptik melalui kuesioner yang dibagikan kepada masyarakat dan para ahli. Berdasarkan hasil uji hedonik dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *butter cookies* yang disubstitusi dengan tepung beras merah. Sedangkan hasil uji organoleptik menunjukkan ada dan tidak ada perbedaan pada *butter cookies* yang disubstitusi.

Kata kunci: *butter cookies*, tepung beras merah, uji kesukaan, uji organoleptik.

Abstract

Name : Dedy Kurniawan, Sherren Lorenza, Jesslyn Frances

Study Program : *Hotel Business*

Title : *Experimental Research for The Production of “Butter Cookies” with Red Rice Flour Substitution.*

Butter cookies are biscuits made with the basic ingredients of flour, sugar, and butter. An innovation for butter cookies that are rarely found is making butter cookies from wheat flour and substituting it with a combination of brown rice flour. This study aims to determine the public's acceptance of butter cookies and find the differences, in terms of texture, color, scent, and taste of butter cookies. The method used in this study is a quantitative method by carrying out hedonic tests and organoleptic tests through questionnaires that are distributed to the public and experts. Based on the results of the hedonic test, it is possible to determine the level of people's preference for butter cookies substituted with brown rice flour. Meanwhile, the results of the organoleptic test showed that there was and was not a difference in the substituted butter cookies.

Keyword: butter cookies, red rice flour , hedonic test, organoleptic test.