

# **RICE BRAN CRANBERRY COOKIES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BEKATUL SEBAGAI CEMILAN SEHAT**

Oleh :

Valencia Stefanus Putri  
NIM.16512134031

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep yang tepat untuk produk *Rice Bran Cranberry Cookies*, 2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Rice Bran Cranberry Cookies*, 3) menentukan kandungan gizi produk *Rice Bran Cranberry Cookies*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D yang meliputi: (1) *Define* adalah tahap menemukan resep acuan, (2) *Design* adalah tahap pengembangan produk sesuai resep acuan, (3) *Develope* adalah tahap menguji validasi produk, (4) *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang sudah di validasi dan akan di pameran pada masyarakat luas. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari 2019 sampai Mei 2019.

Hasil dari penelitian ini adalah : 1) resep yang tepat pada pembuatan produk *Rice Bran Cranberry Cookies* dengan substitusi tepung bekatul sebesar 30 %. 2) tingkat penerimaan masyarakat mengenai warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap produk *Rice Bran Cranberry Cookies* memiliki nilai rata-rata 3,6 yang berarti produk disukai dan dapat diterima di masyarakat luas, 3) Kandungan gizi yang terdapat pada *Rice Bran Cranberry Cookies* antara lain protein 5 g (9%), lemak 23 g (34%), karbohidrat 53 g (16%) dan energi total 440 kal/100g dengan sajian per kemasan 150 g serta sajian per porsi 3 keping *cookies* dengan berat 6 g.

Kata kunci : *Rice Bran Cranberry Cookies*, bekatul, substitusi

**RICE BRAN CRANBERRY COOKIES WITH SUBSTITUTED RICE BRAN  
FLOUR AS A HEALTHY SNACK**

By :

*Valencia Stefanus Putri*

*NIM.16512134031*

**ABSTRACT**

*This research aims to: 1) find the right recipe for Rice Bran Cranberry Cookies products, 2) find out public acceptance of Rice Bran Cranberry Cookies products, 3) determine the nutritional content of Rice Bran Cranberry Cookies products.*

*The type of research used in making this product is R & D (Research and Development) with a 4D development model which includes: (1) Define the stage of finding a reference recipe, (2) Design is the stage of product development according to the reference recipe (3) Develop is the stage of testing product validation, (4) Disseminate is the stage of implementing validated products and will be exhibited to the public. The place and time of the research are the Laboratory of Culinary, Department of Culinary and Fashion Engineering, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University from January 2019 to May 2019.*

*The results of this research are: 1) the right recipe for making Rice Bran Cranberry Cookies products with substituted rice bran flour by 30%. 2) the level of public acceptance of the color, aroma, texture and taste of the Rice Bran Cranberry Cookies product has an average value of 3.6 which means the product is liked and acceptable in the public, 3) The nutritional content of Rice Bran Cranberry Cookies between another protein 5 g (9%), fat 23 g (34%), carbohydrate 53 g (16%) and energy total 440 cal / 100 g with serving 150 g per packages and 3 pieces per portion with a weight of 6 g.*

*Keyword : Rice Bran Cranberry cookies, rice bran, substitution*