

ABSTRAK

Penelitian ini difokuskan pada pengembangan *cookies* berbahan dasar bit merah dengan tujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan keberagaman produk pangan. Tahap awal penelitian melibatkan proses penghancuran bahan utama umbi bit menggunakan alat blender untuk memudahkan proses pencampuran dengan bahan lain dan mendapatkan warna alami. Setelah proses penghancuran, dilakukan formulasi resep *cookies* dengan proporsi yang optimal untuk mencapai keseimbangan tekstur dan rasa yang diinginkan. Selain itu, teknik pencampuran yang tepat juga dipertimbangkan untuk memastikan campuran adonan dan distribusi bahan yang merata. Hasil percobaan menunjukkan bahwa *cookies* yang dihasilkan memiliki karakteristik *organoleptik* yaitu mengukur rasa, warna, aroma, bentuk, dan tekstur suatu produk. Analisis tekstur menunjukkan bahwa *cookies* mencapai tingkat *crispy* yang diharapkan, sementara analisis nutrisi mengungkap peningkatan kandungan serat dan nutrisi lainnya dari penggunaan bit merah sebagai bahan utama. Penelitian ini memberikan kontribusi pada pemahaman lebih lanjut tentang potensi penggunaan bit merah dalam produk pangan olahan memberikan alternatif yang lebih sehat dan beragam dalam pembuatan kue. Implikasi lebih lanjut dari penelitian ini berkaitan dengan pengembangan produk pangan inovatif yang berfokus pada penggunaan bahan-bahan lokal dan peningkatan nilai gizi.

Kata kunci: Pengembangan *Cookies*, Karakteristik Organoleptik

ABSTRACT

This research focused on the development of cookies made from red beets with the aim of enhancing nutritional value and diversifying food products. The first stage of the research involved the process of crushing the main ingredient, beetroot, using a blender to facilitate mixing with other ingredients and achieve a natural color. After the crushing process, a cookie recipe is formulated with optimal proportions to achieve a balance of texture and flavor that is chilled. In addition, the proper mixing technique is also considered to ensure an even distribution of the dough mixture and ingredients. The results of the experiment show that the cookies produced have organoleptic characteristics, which include measuring a product's taste, color, aroma, shape, and texture. The texture analysis indicates that the cookies achieved the desired level of crispiness, while the nutritional analysis revealed an increase in fiber content and other nutrients from using red beets as the main ingredient. This research contributes to a deeper understanding of the potential use of red beans in processed food products, providing a healthier and more diverse alternative in baking. This study's implications extend to the development of innovative food products that focus on the use of local ingredients and nutritional value enhancement.

Keywords: development of cookies, organoleptic characteristics