# ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan perbandingan antara tepung beras merah dengan tepung almond yang tepat pada pembuatan *cookies* terhadap karakteristik *cookies* *gluten* *free* yang dihasilkan. Selain itu, untuk meningkatkan dan memanfaatkan penggunaan tepung beras merah yang ditambahkan tepung almond pada pembuatan *cookies free gluten*.

Manfaat penelitian ini adalah penganekaragaman produk hasil olahan dari beras merah (*Oryza nivara*) dan kacang almond, untuk menghasilkan produk *cookies gluten free* yang sehat dan memiliki nilai gizi yang baik sehingga dapat membantu meningkatkan konsumsi pangan masyarakat Indonesia.

 Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor dengan 4 kali ulangan. Penelitian terdiri dari satu faktor, yaitu faktor perbandingan tepung beras merah dan tepung almond yang terdiri dari enam taraf, yaitu a1 (90:10), a2 (80:20), a3(70:30),a4 (60:40),a5 (50:50) dan a6 (40:60). Respon dalam penelitian ini meliputi respon kimia yaitu kadar air, kadar serat kasar, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak serta respon organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kerenyahan *cookies*, serta respon terpilih yaitu AKG dan uji kekerasan

Hasil penelitian terhadap respon kimia (kadar air, kadar serat kasar, kadar protein dan kadar lemak) yang diperoleh bahwa perbandingan tepung beras merah dan tepung almond berpengaruh terhadap karakteristik cookies dan juga berpengaruh pada respon organoleptik (warna,aroma,rasa tekstur dan kerenyahan) *cookies*. Akan tetapi, perlakuan tidak berpengaruh terhadap kadar abu. Pelakuan a4 (perbandingan tepung beras merah dan tepung almond 60:40) merupakan produk terpilih dengan kadar air 2.97%, kadar serat kasar 19,20%, kadar abu 2,11%, kadar protein 7,6428% dan kadar lemak 32,9901%. % AKG sampel a4 dalam 40 gram yaitu AKG lemak 33,94% dan AKG protein 4% dan nilai kekerasan pada sampel a4 yaitu 2.0651 N.

Kata kunci: *Cookies*, tepung beras merah, tepung almond

# *ABSTRACT*

 *The purpose of this study was to determine the ratio of red rice flour to the proper almond flour to the cookies on the characteristics of the resulting gluten free cookies. In addition, to improve and utilize the use of red rice flour added almond flour on the manufacture of free gluten cookies.*

 *The benefits of this research were the diversification of processed products from red rice (Oryza nivara) and almonds, to produce healthy gluten free cookies and have good nutritional value that can help increase the consumption of Indonesian food.*

 *This study used a Randomized Block Design (RAK) of one factor with 4 replications. The study consisted of one factor, the comparative factor of red rice flour and almond flour consisting of six levels, namely a1 (90:10), a2 (80:20), a3 (70:30), a4 (60:40), a5 (50:50) and a6 (40:60). Response in this research include chemical response that is water content, coarse fiber content, ash content, protein content and fat content and organoleptic response to color, aroma, taste, texture and crisp cookies, as well as selected response that is AKG and hardness test*

 *The results of the research on the chemical response (water content, coarse fiber content, protein content and fat content) obtained that the ratio of red rice flour and almond flour affect the characteristics of cookies and also affect the organoleptic response (color, aroma, taste, texture and crisp) of cookies . However, the treatment did not affect the ash content. Acetate a4 (ratio of red rice flour and almond flour 60:40) was selected product with water content 2.97%, crude fiber content 19.20%, ash content 2.11%, protein content 7,6428% and fat content 32,9901 %. % AKG a4 samples in 40 grams of fatty acids 33.94% and 4% protein AKG and the hardness value in a4 sample was 2,0651 N.*

*Keywords: Cookies, red rice flour, almond flour*