

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan buah jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan cookies. Penelitian ini membahas tentang penggunaan buah jambu biji sebagai bahan dasar pembuatan cookies. Penelitian ini di latar belakang karena Indonesia adalah salah satu produsen buah jambu biji terbesar di dunia. Pada umumnya buah jambu biji hanya di olah sebagai bahan untuk membuat jus buah jambu biji dan menjadi sampah organik. dengan menjadikan buah jambu biji menjadi bahan dasar pembuatan cookies maka buah jambu biji nilai ekonomis nya akan meningkat dan menjadikan inovasi olahan dari buah jambu biji. hasil penelitian ini adalah untuk menemukan resep kue nastar berbahan dasar buah jambu biji, dan untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk kue nastar berbahan dasar buah jambu biji. Melalui hasil uji daya terima konsumen dapat disimpulkan bahwa cookies berbahan dasar buah jambu biji dapat diterima oleh konsumen dengan presentase 80,8% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 78,4% menarik berdasarkan warna, 86,8% harum berdasarkan aroma, 79,6% lembut berdasarkan tekstur, dan 83,6% konsumen memilih suka berdasarkan fisik.

Kata kunci: cookies, buah jambu biji, nastar