

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang bahan-bahan alternatif untuk *Healthy Cookies* berbasis kacang kedelai, alpukat, dan *chia seed* sebagai pengganti tepung terigu, butter, dan telur. Penelitian dilatarbelakangi oleh keawaman masyarakat dalam pemanfaatan kacang kedelai, alpukat, dan *chia seed* sebagai substitusi dengan banyak nutrisi dan terbatasnya variasi cemilan bagi penderita obesitas, kolesterol, diabetes, arthritis, dan autisme. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep *healthy cookies* dan mengetahui daya terima konsumennya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode *Research & Development* (R&D) dan kuantitatif. Produk melewati uji organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *healthy cookies* dari rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan yang dilakukan oleh 50 orang panelis, dilanjutkan dengan pengisian kuisioner. Panelis akan memberikan nilai dari skala 1-5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk dengan perbandingan bahan sebanyak 50:50 untuk alpukat, 60:40 untuk *chia seed*, dan 70:30 untuk tepung kedelai menghasilkan produk yang paling baik. Dapat disimpulkan bahwa mayoritas konsumen memberikan penilaian positif untuk kelima aspek yaitu sebanyak 84% untuk warna dan aroma, 86% untuk rasa, 57% untuk tekstur, dan 92% untuk penampilan fisik *cookies*. Produk dapat menjadi referensi bagi mereka yang menjalani diet *Gluten Free Casein Free* (GFCF) yaitu program untuk mengurangi konsumsi kandungan gluten dan kasein yang biasanya terdapat dalam terigu dan lemak hewani. Meski diidentikkan sebagai diet khusus untuk penyandang autisme, namun diet ini juga dapat dianjurkan bagi vegetarian dan mereka yang ingin mengurangi konsumsi produk gandum dan susu dengan alasan kesehatan namun ingin tetap menjadikan *cookies* sebagai camilan.

Kata Kunci: *Cookies*, Substitusi, Kedelai, Alpukat, Chia