

## ABSTRAK

---

*Butter cookies* adalah kue kering yang mengandung banyak mentega, biasanya berbentuk bulat atau persegi kecil tanpa menggunakan penambah rasa. Seiring dengan berkembangnya zaman banyak *produk butter cookies* yang menambahkan rasa sebagai citarasa. *Butter cookies* dapat diberikan berbagai penambah rasa seperti kacang, rempah-rempah, buah-buahan dan sayur-sayuran. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan keragaman inovasi produk *pastry* khususnya *butter cookies* dengan menggunakan daun jeruk purut. Daun jeruk purut mempunyai aroma yang harum sehingga bisa dijadikan aroma dan rasa tambahan baru. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dan melakukan uji organoliptik kepada 100 orang panelis dengan cara menyebarkan kuesioner. Daya terima *butter cookies* dievaluasi berdasarkan uji organoliptik untuk menentukan nilai panelis dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur dan penampilan fisik dengan skala 1-5. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun jeruk purut sebanyak 10gr, dapat direkomendasikan sebagai inovasi baru pada pembuatan *butter cookies* dengan memanfaatkan daun jeruk purut sebagai rasa dan aroma baru. Penelitian selanjutnya, diharapkan dapat mengembangkan mulai dari varian baru, penampilan fisik yang lebih menarik serta dapat melakukan penelitian dengan populasi yang lebih banyak.

Kata Kunci : Produk *Butter Cookies*, Daun Jeruk Purut, Daya Terima Konsumen