

## ABSTRAK

---

Penelitian ini mengkaji pemanfaatan terong ungu (*Solanum melongena* L.) sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies. Latar belakang penelitian ini adalah adanya kebutuhan untuk mengembangkan produk pangan fungsional yang lebih sehat dan memanfaatkan bahan lokal, mengingat terong ungu memiliki kandungan nutrisi tinggi namun pemanfaatannya masih terbatas. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terong ungu terhadap kualitas dan nutrisi cookies, serta mengembangkan formulasi cookies optimal dengan memanfaatkan terong ungu. Metode eksperimen digunakan dengan uji organoleptik melibatkan 30 panelis untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung terong ungu terhadap kualitas dan nutrisi cookies. Serta Mengembangkan formulasi cookies yang optimal dengan memanfaatkan terong ungu sebagai bahan substitusi tepung terigu. Hasil penelitian menunjukkan formulasi optimal ditemukan pada substitusi 30% tepung terong ungu dan 70% tepung terigu. Cookies memiliki karakteristik sensoris yang baik, dengan warna coklat tua, aroma harum, tekstur renyah, dan rasa manis yang disukai panelis. Uji organoleptik menghasilkan nilai rata-rata 77% untuk rasa dan aroma, 83% untuk tekstur, dan 87% untuk penerimaan warna, dan 91% untuk penilaian keseluruhan, menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang baik.

**Kata Kunci:** Terong ungu, cookies, substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies.