

ABSTRAK

Annisa Gea Rahmadani, 2018. “*Cookies* Kacang Merah Sebagai Makanan Cemilan Untuk Murid PAUD” Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan membuat *cookies* dengan menggunakan kacang merah sebagai alternatif cemilan untuk murid PAUD. Mendeskripsikan kualitas *cookies* kacang merah yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa, serta mengetahui tingkat kesukaan anak balita terhadap *cookies* kacang merah. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 16 Oktober 2018 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Kegiatan penelitian ini meliputi persiapan bahan, alat dan proses pembuatan. Hasil penelitian didapat melalui uji organoleptik dengan panelis sebanyak 15 orang mahasiswa Program Studi D3 dan S1 Tata Boga, yang dapat memberikan tanggapan terhadap *cookies* kacang merah, kemudian dilakukan uji kesukaan kepada 15 anak balita di TPA, PAUD dan TK IT Husnul Khatimah Air Tawar Barat Kota Padang Hasil uji organoleptik setelah melakukan 3 kali penelitian menunjukkan bahwa kualitas warna pada *cookies* kacang merah adalah warna coklat muda (100%), kualitas keseragaman bentuk seragam (100%), kualitas beraroma kacang merah (87%), kualitas tekstur rapuh (87%), kualitas rasa yaitu terasa gurih (80%), terasa kacang merah (93%) dan kesukaan anak balita (PAUD) terhadap *cookies* kacang merah sebanyak (87%). Harga jual *cookies* kacang merah tersebut senilai Rp. 45.000/kotak dengan berat 150 gr.

Kata Kunci: *Cookies*, Kacang Merah, Camilan Balita, Kualitas *Cookies*