

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cupcake* Bekatul ditinjau dari tingkat aroma, rasa, dan tekstur. Desain eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini adalah *single variable design*, yaitu semua faktor tetap sama kecuali perlakuan yang hendak dibandingkan pengaruhnya. Perlakuan yang diberikan adalah substitusi tepung bekatul sebesar 100%, 75%, dan 50% dari berat tepung terigu. Dan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pembuatan *cupcake* Bekatul yang paling disukai responden adalah produk X3 (substitusi dengan 50% tepung bekatul yaitu seberat 67,5 gr) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu warna kuning keemasan, sedikit beraroma bekatul, tekstur lembut, dan rasa manis pas.

Kata kunci : Tepung Bekatul, *Product*, *Cupcake* Bekatul

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the level of community preference for Rice Bran cupcake in terms of the level of flavor, taste, and texture. The experimental design used in this study was a single variable design, i.e. All factors remained the same except the treatment to be compared. The treatment given is rice bran flour substitution of 100%, 75%, and 50% of the weight of wheat flour. And the results of the study can be concluded that the making of bran cupcake most preferred by respondents was product X3 (substitution with 50% rice bran flour weighing 67.5gr) with acceptance of the level of preference that is golden yellow color, slightly scented rice bran, soft texture, and sweet taste.

Keywords: *Rice Bran, Product, Rice Bran Cupcake*