

## ABSTRAK

Malt merupakan kecambah sereal yang dikeringkan. Proses *malting* mampu meningkatkan kandungan gizi, serta karakteristik rasa, aroma, warna, dan tekstur pada biji. Penajaman cita rasa pada malt juga dapat dicapai dengan penerapan proses penyangraian. Malt digunakan pada pembuatan beberapa produk, salah satunya adalah produk kukis. Kukis adalah produk *bakery* yang cukup diminati dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, permintaan pasar akan produk kukis juga cukup tinggi. Indonesia biasanya melakukan impor ekstrak malt sehingga hal ini membuat harga ekstrak malt menjadi cukup mahal. Produksi ekstrak malt di Indonesia juga masih sedikit ditemukan. Adapun produksi, masih menggunakan sereal *barley* yang juga merupakan sereal impor. Maka penelitian ini akan melakukan pembuatan malt dengan menggunakan sereal yang melimpah dan diproduksi di Indonesia, yaitu beras. Sereal beras juga memiliki potensi yang cukup besar untuk diproduksi menjadi malt. Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh dari berbagai tingkat sangrai malt beras terhadap nilai kesukaan dan profil atribut sensori pada produk kukis malt. Kemudian, penelitian ini juga akan membandingkan antar kukis malt beras dan kukis malt barley. Penelitian ini dilakukan dengan uji sensori melalui uji RATA (*Rate All That Apply*). Kemudian, akan dilakukan juga uji kimia (analisis proksimat dan gula pereduksi) dan uji fisika (uji warna dan kelarutan). Hasil menunjukkan bahwa tingkat sangrai mempengaruhi pada kedua aspek nilai kesukaan dan profil atribut sensori pada produk kukis. Kukis malt beras dan kukis malt barley memiliki hasil yang berbeda secara nyata, dimana kukis malt beras memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dan karakteristik profil atribut yang lebih disukai.

Kata kunci: beras, kukis, *malting*, penyangraian, sensori.

## **ABSTRACT**

*Malt is a dried cereal sprout. The malting process can enhance nutritional content as well as taste, aroma, color, and texture characteristics in grains. Flavor refinement in malt can also be achieved through roasting process. Malt is used in the production of several products, one of which is cookies. Cookies are a popular bakery product consumed widely in Indonesian society; there is a high demand for cookie products in the market. Indonesia usually imports malt extracts, which makes its prices quite expensive. Malt extract production in Indonesia is also limited, mostly utilizing imported barley cereal. Therefore, this study aims to produce malt using abundant Indonesian-produced cereal, which is rice. Rice cereal also holds significant potential to be processed into malt. The objective of this research is to examine the effects of various levels of roasted rice malt on preference ratings and sensory attribute profiles of malt cookie products. Additionally, this study will compare rice malt cookies with barley malt cookies. Sensory evaluation will be conducted through Rate All That Apply (RATA) testing. Furthermore, chemical analysis (proximate analysis and reducing sugar content) and physical tests (color analysis and solubility) will be performed. Results indicate that the degree of roasting affects both preference ratings and sensory attribute profiles of cookie products. Rice malt cookies and barley malt cookies exhibit significantly different outcomes, with rice malt cookies having higher preference ratings and more favored sensory attribute profiles.*

*Keywords: rice, cookies, malting, roasting, sensory.*