

**DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT *COOKIES*  
SUBSTITUSI TEPUNG BEKATUL  
UNTUK MENCEGAH TERJADINYA KONSTIPASI**

**ABSTRAK**

**Latar belakang** konstipasi atau sulit buang air besar merupakan kegagalan merespon dorongan buang air besar karena asupan serat dan cairan yang tidak cukup. Penganekaragaman pengolahan bekatul dapat menjadi alternatif untuk mencegah terjadinya konstipasi karena didalam bekatul terdapat kandungan serat sebanyak 11,4 gram per 100 gram bekatul. Serat berfungsi untuk penyerapan air di dalam kolon, sehingga feses menjadi lebih besar dan dapat merangsang syaraf pada rektum untuk proses defekasi. **Tujuan** penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan kadar serat pada cookies setelah diberi penambahan bekatul. Alasan dibuat cookies karena tahan lama dan praktis untuk dikonsumsi. **Metode** penelitian ini menggunakan jenis eksperimental. Terdapat 3 jenis formulasi cookies dengan kadar tepung bekatul yang berbeda. Panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif dan analisis statistik dengan menggunakan *Kruskal wallis* dan *mann whitney* untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima terhadap cookies bekatul antar perlakuan. **Hasil** organoleptik menunjukkan formula cookies dengan penambahan tepung bekatul yang paling disukai oleh panelis adalah formula 2 dengan kode CB2 (tepung terigu 130 gram dan tepung bekatul 20 gram), berdasarkan kadar serat pada formula 1 sebanyak 13,86%, formula 2 kode CB2 sebanyak 14,15% dan pada formula 3 kode CB3 sebanyak 15,79%.

---

Kata kunci : *Cookies* Bekatul, Daya Terima, Kadar Serat Kasar

**POWER RECEIVED AND COOKIES  
FIBER LEVELS OF BEKATUL FLOUR  
SUBSTITUTION TO PREVENT CONSTIPATION**

**ABSTRACT**

**Background** constipation or difficulty defecating is a failure to respond to the urge to defecate because of insufficient fiber and fluid intake. diversification of rice bran processing can be an alternative to prevent constipation because in rice bran there is a fiber content of 11.4 grams per 100 grams of rice bran. Fiber serves to absorb water in the colon, so that the stool becomes larger and can stimulate nerves in the rectum for defecation. **The purpose** of this study aims to determine the organoleptic test and fiber content in cookies after the addition of bran. the reason cookies are made is because it is durable and practical for consumption. **This research method** uses an experimental type. There are 3 types of cookie formulations with different levels of bran flour. There were 25 panelists in the somewhat trained category. The analysis technique used is descriptive and statistical analysis using Kruskal Wallis and Mann Whitney to determine differences in acceptability of bran cookies between treatments. **Organoleptic results** showed that the formula of cookies with the addition of bran flour most preferred by the panelists was formula 2 with the code CB2 (130 grams of flour and 20 grams of bran), based on the fiber content in formula 1 as much as 13.86%, formula 2 as much as CB2 code 14 , 15% and in formula 3 CB3 code 15.79%.

---

*Keyword : Bran Cookies, Receptivity, Crude Fiber Content*