

## ABSTRAK

Anggu Dwi Oktowan (2021). Penggunaan substitusi tepung beras merah (*Oryza Nivara*) terhadap kualitas organoleptik jajanan tradisional kue putu ayu. Pengembangan produk putu ayu dengan pensubstitusian dari tepung beras merah dengan melihat kualitas dan organoleptik yang akan dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Untuk mengetahui cara produksi olahan kue putu Ayu dengan substitusi dari bahan tepung beras Merah (*Oryza Nivara*) 2). Untuk mengetahui hasil pengujian organoleptik serta kualitas dari olahan kue putu Ayu dengan substitusi dari bahan tepung beras Merah (*Oryza Nivara*) dengan perbandingan pencampuran tepung beras merah dan tepung terigu antara 25%, 50%, dan 100%. Untuk mengetahui tingkat kualitas serta kesukaan konsumen, maka metode yang digunakan dengan melakukan penyebaran angket kepada 30 orang panelis.