

ABSTRAK

Keadaan impor bahan pangan tepung terigu dan gula putih yang tinggi di Indonesia dan mendukung ketahanan pangan nasional. Maka dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengembangkan produk inovatif berupa *churros* sebagai camilan modern yang dipadukan dengan sentuhan kearifan lokal Indonesia. Penelitian dilakukan melalui substitusi bahan-bahan utama dengan bahan lokal yang lebih sehat, ekonomis, dan mudah diperoleh, yaitu tepung beras sebagai pengganti tepung terigu, gula merah sebagai pengganti gula pasir, serta penambahan kelapa parut ke dalam adonan. Pemilihan bahan-bahan lokal ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan menekan biaya produksi tetapi juga mengurangi penggunaan bahan impor. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, dengan melakukan formulasi adonan *churros* menggunakan substitusi tepung terigu dengan tepung beras. Selain itu, gula putih digantikan sepenuhnya dengan gula merah dan penambahan kelapa parut. Untuk menilai kualitas sensorik produk, dilakukan uji organoleptik dan hedonik terhadap enam parameter utama: warna, aroma, tekstur, rasa, tampilan dan tingkat kesukaan secara keseluruhan.. Produk *churros* pada penelitian ini memiliki tekstur yang renyah di bagian luar namun tetap lembut di bagian dalam, dengan rasa manis yang khas dari gula merah, serta aroma gurih dari kelapa yang memberikan nuansa tradisional yang unik. Penelitian ini menghasilkan formulasi resep dengan perbandingan 50 : 50 antara tepung beras dan tepung terigu, yang diterima konsumen yang memiliki keunggulan diparameter rasa. Dengan 64% partisipan yang memilih "sangat enak". Dengan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa *churros* dengan sentuhan lokal memiliki potensi besar sebagai camilan inovatif yang tidak hanya lezat, tetapi juga mendukung keberlanjutan pangan berbasis bahan lokal.

Kata Kunci : Churros, Tepung Beras, Gula Merah, Kelapa, Substitusi