

ABSTRAK

Cookies merupakan salah satu camilan populer yang dapat dikembangkan menjadi pangan fungsional dengan menambahkan bahan bergizi seperti ikan gabus (*Channa striata*), yang kaya akan protein. Penelitian ini bertujuan untuk menilai daya tarik *cookies* ikan gabus berdasarkan uji organoleptik, mengetahui kandungan gizinya, serta mengembangkan produk alternatif tinggi protein. Metode yang digunakan meliputi pembuatan *cookies* dengan tiga formulasi (P0: kontrol, P1: 20% tepung daging ikan gabus + 10% tulang ikan gabus, dan P2: 10% tepung daging ikan gabus + 20% tulang ikan gabus), dilanjutkan dengan uji hedonik oleh 31 panelis dan analisis kadar protein. Berdasarkan hasil uji hedonik diketahui bahwa sampel P0 merupakan *cookies* yang paling disukai oleh panelis pada keempat atribut yang dinilai, yaitu tekstur 4,32, rasa 4,22, aroma 4,29, dan warna 4,38. Sampel P2 berada di urutan kedua dengan nilai hedonik lebih tinggi dibanding P1 pada atribut tekstur 3,61, rasa 3,48, dan warna 3,93, namun sedikit lebih rendah pada aroma 3,83 dibandingkan P1 4,00. Sementara itu, sampel P1 memperoleh skor terendah pada atribut tekstur 3,32, rasa 3,25, dan warna 3,74. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi P2 memiliki kadar protein tertinggi sebesar 20,54% dan rata-rata kesukaan panelis 3,71, menunjukkan produk masih disukai secara sensoris. *Cookies* ikan gabus formulasi P2 berpotensi sebagai camilan bergizi dan praktis yang layak dikembangkan.

Kata kunci: *Cookies*, ikan gabus, organoleptik, protein, pangan fungsional