

ABSTRAK

Nama : Anis Nindi Hasianavita
Program Studi : Farmasi
Judul : Pemanfaatan Bekatul (*Rice bran*) Pada Sediaan Krim Kosmetika dan *Cookies*

Bekatul merupakan produk sampingan dari proses penggilingan padi. Sejak dulu bekatul hanya dikenal masyarakat sebagai bahan pakan ternak dengan mutu rendah, namun sesungguhnya bekatul kaya akan zat-zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Di dalam bekatul dapat ditemukan serat pangan, sterol, protein, mineral, beberapa jenis asam lemak dan senyawa antioksidan. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode tinjauan naratif melalui pencarian literatur. Jurnal yang digunakan dalam penelitian ini adalah 37 jurnal nasional dan internasional, sedangkan jurnal yang sesuai dengan kriteria inklusi adalah 10 jurnal. Berdasarkan penelitian yang sudah diteliti oleh peneliti didapatkan mutu bekatul pada sediaan krim dan *cookies* mendapatkan mutu yang baik dan disukai panelis dari segi sifat organoleptik serta memenuhi SNI. Terdapat aktivitas antioksidan yang kuat dan manfaat bekatul pada sediaan krim dapat memberikan efek *antiaging* yaitu meningkatkan kehalusan, mengurangi noda, mengecilkan pori dan mengurangi keriput. Kemudian manfaat bekatul pada sediaan *cookies* yaitu dapat menurunkan nilai indeks glikemik dari 67 pada *cookies* standar (tanpa bekatul) menjadi 31 pada *cookies* bekatul. *Cookies* bekatul dapat digolongkan sebagai pangan yang memiliki IG rendah (< 55). Pangan dengan IG rendah dapat diklaim sebagai pangan fungsional antidiabetes

Kata Kunci :

Bekatul, *Cookies*, Krim, *Rice bran*

ABSTRACT

Name : Anis Nindi Hasianavita
Study Program : Pharmacy
Title : Utilization of Bran in *Rice* Cosmetics Cream and *Cookies*

Bran is a by product of the rice milling process. Since long ago, rice bran has only been known by the public as a low quality animal feed ingredient, but in fact it is rich in nutrients that are beneficial to human health. In the bran, you can find food fiber, sterols, protein, minerals, several types of fatty acids and antioxidant compounds. This research was conducted using a narrative review method through literature search. The journals used in this study were 37 national and international journals, while the journals that fit the inclusion criteria were 10 journals. Based on research that has been investigated by researchers, it is found that the quality of the bran in cream and preparations *cookies* is of good quality and is preferred by panelists in terms of organoleptic properties and meets SNI. There is a strong antioxidant activity and the benefits of bran in cream preparations can provide aneffect, *antiaging* namely increasing smoothness, reducing blemishes, shrinking pores and reducing wrinkles. Then the benefits of bran in the preparation of *cookies are* that it can reduce the glycemic index value from 67 on *cookies* standard (without bran) to 31 on *cookies* rice bran. *Rice cookies* bran can be classified as foods that have a low GI (<55). Foods with low GI can be claimed as functional antidiabetic foods

Keywords:

Bran, *Cookies*, Cream, *Rice bran*