

## ABSTRAK

Penelitian ini menyelidiki dampak berbagai bahan terhadap kualitas dan karakteristik ini churros oatmeal. Berbagai perbandingan *churros* dan *oatmeal* untuk mengetahui pengaruh terhadap penampilan, tekstur, rasa, warna dan aroma *churros*. Metodologi penelitian melibatkan serangkaian eksperimen terkontrol dan evaluasi sensori untuk menganalisis hasilnya. Temuan menunjukkan bahwa perbandingan *churros* dan *oatmeal* secara signifikan mempengaruhi tekstur dan kerenyahan *churros*. *Gluten*, protein yang ditemukan dalam tepung gandum, memainkan peran penting dalam memberikan struktur dan elastis pada adonan, menghasilkan *churros* yang lebih kenyal dan tangguh. Sebaliknya, tepung bebas *gluten* menghasilkan tekstur yang lebih padat dan kurang elastis. Hasil ini memberikan wawasan berharga untuk mengoptimalkan resep *churros oatmeal* guna meningkatkan daya tarik dan manfaat nutrisinya

**Kata kunci:** *Churros, Oatmeal, Churros oatmeal, Gluten*

## ABSTRACT

*This study investigates the impact of various ingredients on the quality and characteristics of oatmeal churros. Different ratios of churros and oatmeal were tested to determine their effects on the appearance, texture, taste, color, and aroma of the churros. The research methodology involved a series of controlled experiments and sensory evaluations to analyze the results. The findings indicated that the ratio of churros to oatmeal significantly influenced the texture and crispiness of the churros. Gluten, a protein found in wheat flour, played a crucial role in providing structure and elasticity to the dough, resulting in chewier and more resilient churros. In contrast, gluten-free flours produced a denser and less elastic texture. These results provide valuable insights for optimizing the recipe of oatmeal churros to enhance their appeal and nutritional benefits.*

**Keywords:** *Churros, Oatmeal, Churros oatmeal, Gluten*