

ABSTRAK

Susu kedelai, susu *almond*, susu *cashew* dan *oatmilk* merupakan substitusi susu yang sudah banyak dikonsumsi bagi konsumen *vegan* atau *lactose-intolerant*. Substitusi susu sudah banyak dikonsumsi sebagai minuman maupun sebagai bahan dasar makanan. Saus *béchamel* merupakan salah satu dari *five mother sauce* yang berasal dari Perancis. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan percobaan pembuatan saus *béchamel* menggunakan substitusi susu yaitu *oatmilk*, yang ditujukan untuk mendapatkan hasil produk yang lebih sehat.

Dalam penelitian ini, saus *béchamel* dengan bahan dasar *oatmilk* diproduksi untuk mendapatkan hasil terbaik dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik *non-probability sampling*. Uji organoleptik terhadap 3 panelis ahli dan 50 panelis awam dilakukan dalam penelitian ini, untuk mengetahui respons daripada panelis terhadap saus *béchamel* berbahan dasar *oatmilk*. Penggunaan substitusi susu yaitu *oatmilk*, diharapkan dapat mengenalkan produk substitusi susu yaitu *oatmilk*, sebagai produk yang lezat dan sehat terhadap masyarakat. Hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa *oatmilk* yang adalah substitusi susu dapat menghasilkan produk yang disukai dan diterima oleh panelis.

Kata Kunci: Saus *Béchamel*, *French Mother Sauce*, *Oatmilk*, uji organoleptik.

ABSTRACT

Soy milk, almond milk, cashew milk and oat milk are milk substitutes that are widely consumed for vegan or lactose intolerant consumers. Milk substitution has been widely consumed as a drink or as a food base. Béchamel sauce is one of the five mother sauces originating from France. This study aims to experiment with making béchamel sauce using milk substitution, namely oat milk, which is intended to obtain healthier product results.

In this study, béchamel sauce with oatmilk as the basis was produced to get the best results in terms of taste, aroma, color and texture. Sampling technique used in this study is *non-probability sampling*. Organoleptic test on expert panelists and 50 public panelists was carried out in this study, to determine the response of the panelists to oat milk-based béchamel sauce. The use of substituted milk, namely oat milk, is expected to introduce a milk substitute product, namely oat milk, as a delicious and healthy product to the public. The results obtained indicate that oat milk which is a substitute for milk can produce products that are liked and accepted by the panelists.

Keywords: Béchamel Sauce, French Mother Sauce, Oat Milk, organoleptic test.