



ABSTRAK

**UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2016**

FITRI ROFIQOH NURUL FAUZIAH

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR ORANYE (*Ipomoea batatas L.*) TERHADAP DAYA TERIMA DAN NILAI ZAT GIZI PADA BISKUIT BEBAS GLUTEN

X, 96 Halaman, 20 Tabel, 5 Gambar, 8 Grafik, 6 Lampiran

Latar Belakang : Data dari Depkes RI (2013) tercatat jumlah penderita autisme dengan usia di bawah 15 tahun mencapai 112.000 jiwa di Indonesia. Menurut para ahli, diet yang tepat bagi penderita autisme yaitu diet GFCCF (*Gluten free Casein free*). Saat ini belum banyak biskuit di pasaran yang khusus di peruntukkan bagi penderita autisme seperti biskuit yang tidak mengandung gluten dan kasein.

Tujuan Penelitian : Mengetahui daya terima dan kandungan gizi dari biskuit bebas gluten dengan penambahan tepung ubi jalar oranye.

Metode : Penelitian ini adalah *Eksperimental*, penerapan perlakuan penambahan tepung ubi jalar oranye dalam penelitian ini adalah 0%, 25%, 50%, 75% dan 100%. Pengujian produk dilakukan dengan uji organoleptik oleh 30 panelis tidak terlatih mahasiswa/I Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul menggunakan skala hedonik. Uji statistik menggunakan *One Way Anova* dan Bonferroni.

Hasil : Perlakuan Biskuit A3, yaitu biskuit dengan perbandingan tepung ubi jalar oranye, tepung beras dan tepung kedelai yaitu 50 : 100 : 5 merupakan perlakuan biskuit yang paling disukai oleh panelis. Penambahan tepung ubi jalar oranye pada biskuit bebas gluten berpengaruh terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur ($p < 0,05$). Nilai gizi pada biskuit perlakuan A3 yaitu air 2,66%, kadar abu 1,61%, kadar protein 6,285%, kadar lemak 23,3%, kadar karbohidrat 66,15%, dan kadar β -Carotene sebesar 5,615% (1010,7 μg Vitamin A), serta total kalori 499,44/100 gram.

Kesimpulan : Biskuit bebas gluten dengan perlakuan A3 dapat dijadikan sebagai alternatif makanan untuk penderita autisme maupun masyarakat umum, konsumsi 100 g biskuit bebas gluten ini sudah bisa memenuhi 22,46 % kebutuhan rata-rata vitamin A pada anak dan 18 % kebutuhan rata-rata vitamin A pada orang dewasa.

Kata Kunci : ubi jalar oranye, autisme, biskuit, bebas gluten

Daftar Pustaka : 114 (1981-2016)



ABSTRACT

ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH
NUTRITION DEPARTMENT
SKRIPSI, AUGUST 2016

FITRI ROFIQOH NURUL FAUZIAH

EFFECT OF ADDITION OF ORANGE SWEET POTATO (*Ipomoea batatas L.*) FLOUR FOR ACCEPTANCE AND NUTRITIONAL VALUES ON GLUTEN FREE BISCUITS.

X, 96 Pages, 20 Table, 5 Pictures, 8 Graphics, 6 Attachments

Background : Based on data from Depkes (2013) the number of people with autism under the age of 15 years to reach 112,000 people in Indonesia. According to experts, the right diet for people with autism are GFCF diet (gluten free casein free). Currently not many specialty biscuits on the market at designated for autism such as biscuits that do not contain gluten and casein.

Objective : Knowing the acceptability and nutritional value of gluten-free biscuits with the addition of orange sweet potato flour.

Method : This study is experimental, the application of additional formulations orange sweet potato flour in this study were 0%, 25%, 50%, 75% and 100%. Product testing conducted by the organoleptic test by 30 untrained panelists students of Nutritional Sciences Esa Unggul University using a hedonic scale. Statistical test using One Way Anova and Bonferroni.

Result : Formulation A3 with a ratio of orange sweet potato flour, rice flour and soy flour that is 50: 100: 5 is a biscuit formulation preferred by the panelists. The addition of orange sweet potato flour in gluten-free biscuits affect the color, flavor, aroma and texture ($p < 0.05$). The nutritional value in the biscuit formulation A3: 2.66% water content, 1.61% ash content, 6.285% protein content, 23.3% fat content, 66.15% carbohydrate content, and the levels of β -Carotene amounted to 5.615% (1010, 7 g Vitamin A, as well as total calories 499.44 / 100 gram.

Conclusion : Gluten-free biscuits formulation A3 can be used as an alternative food for people with autism and the general public, consumption of 100 g this biscuits is already able to fulfill the 22.46% average requirement of vitamin A in children and 18% of the average requirement of vitamin A in adults.

Keywords : orange sweet potato, autism, biscuits, gluten-free
Bibliography : 114 (1981-2016)