

ABSTRAK

Nama : Vernanda Alvionita Puspitasari
Program Studi : Gizi
Judul : Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung *MOCAF* dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk membuat cookies bebas gluten berbahan bahan tepung mocaf dan tepung beras pecah kulit dengan tambahan sari kurma dan untuk mengetahui daya terima dan kandungan gizi cookies. Penelitian ini dengan sasaran luas masyarakat umum dan sasaran spesifik penderita autisme dan celiac disease. Teknik sampling yang digunakan dengan purposive sampling dengan menggunakan jenis panelis tidak terlatih pada penelitian pendahuluan dan panelis agak terlatih pada penelitian utama. Dilakukan penelitian pendahuluan untuk menentukan penambahan sari kurma, hasilnya penambahan 25% sari kurma memiliki tingkat yang paling disukai. Penelitian dilakukan uji organoleptik dengan menilai hedonik dan mutu hedonik, diambil perlakuan dengan daya terima terbaik berdasarkan tingkat mean. Pada penelitian utama, setiap parameter penilaian dilakukan uji statistik dengan Kruskal Wallis karena mempunyai data terdistribusi tidak normal. Adanya perbedaan parameter Warna, Aroma, Tekstur dan Kerenyahan signifikan antar perlakuan tepung ($P\text{value} < \alpha = 0,05$). Hasil penelitian utama diperoleh cookies yang terbuat dari 50% Tepung *MOCAF* dan 50% Tepung Beras Pecah Kulit yang paling disukai. Nilai hasil analisis kimia pada produk paling disukai yaitu Protein: 5,12%, Lemak : 11,85%, Karbohidrat: 79,2%, serat makanan: 3,09%, K: 123 mg dan Ca: 29,5 mg dengan kadar air: 2,65% dan kadar abu: 1,20%.

Kata Kunci: Autisme, Bebas Gluten, *Celiac Disease*, *Cookies*, Kalium, Kalium, Kurma, Sari Kurma, Serat Makanan, Tepung Beras Pecah Kulit, Tepung *MOCAF*.