

Pembuatan *Cookies* Dengan Berbagai Jenis Tepung Bebas Gluten Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Anak Penderita Autis

Hamidatus Syukriyah

Program Studi Gizi Klinik

Jurusan Kesehatan

ABSTRAK

Autis merupakan kelainan yang terjadi pada anak yang mengalami perkembangan tidak normal, terutama dalam hal berinteraksi dengan orang lain. Dalam mengatasi hal tersebut perlu dilakukan penatalaksanaan dengan waktu yang lama, bersifat paliatif, dan tidak menyembuhkan. Penggunaan bahan makanan pada anak autis perlu diperhatikan, karena terdapatnya beberapa alergi makanan yang dialaminya seperti alergi gluten. Bahan yang dapat dijadikan sebagai pengganti gluten antara lain sorgum, jagung, dan beras. Penelitian ini dilakukan untuk mengkajii pembuatan *cookies* dengan berbagai jenis tepung bebas gluten sebagai alternatif makanan selingan bagi anak autis. Tepung yang digunakan yaitu tepung sorgum, tepung beras putih, tepung beras merah, tepung beras hitam, dan tepung jagung. Rancangan percobaan yang digunakan ialah Rancangan Acak Kelompok dengan 5 kali ulangan setiap perlakuannya. Perlakuan terbaik pada perlakuan P2 dengan penggunaan tepung beras putih. Komposisi gizi *cookies* tepung beras putih dengan energi 164,6 kkal, protein 1,64 gram, lemak 7,86 gram, dan karbohidrat 21,82 gram. Takaran saji *cookies* tepung beras putih bebas gluten bagi anak penderita autis 6 keping (± 60 gram) dalam satu hari dengan 2 kali makan (3 keping/makan).

Kata Kunci : Autis, Cookies, dan Tepung Bebas Gluten