

ABSTRAK

Zahirah, Siti Zahra. 2021. Formulasi Produk Bolu Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Merah Bebas Gluten-Kasein dan Sumber Prebiotik sebagai Alternatif Makanan Selingan pada Anak Autis. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Dr. Suparman, SKM., M.Sc

Ubi Jalar dan Kacang Merah dapat diolah menjadi Bolu Kukus. Penelitian ini membahas mengenai pembuatan produk bolu kukus berbahan dasar tepung ubi ungu dan tepung kacang merah sebagai alternatif makanan selingan pada anak autis. Produk Bolu Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang merah yang memiliki kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat serta bebas dari gluten-kasein dan sumber prebiotik yang dibutuhkan untuk memenuhi gizi pada anak autis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui imbang terbaik produk, data formulasi tepung ubi ungu dan tepung kacang merah, pengaruh perbedaan imbang bolu kukus terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur produk, serta mengetahui kadar zat gizi makro dan kadar prebiotik. Desain penelitian studi eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode penelitian menggunakan uji hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik, analisis proksimat berupa perhitungan total kalori untuk energi, kjeldahl untuk uji protein, hidrolisis untuk lemak, dan *carbohydrate by difference* untuk karbohidrat, serta perhitungan rafinosa untuk prebiotik yang dilaksanakan pada bulan Februari hingga Maret 2021. Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Uji Organoleptik Poltekkes Bandung dan Laboratorium PPII Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI Cibinong. Formulasi bolu kukus diperoleh dari hasil perhitungan, imbang tepung ubi ungu dan tepung kacang merah F1 (70%:30%), F2 (50%:50%), F3 (30%:70%). Hasil Uji *Kruskal Wallis* menunjukkan terdapat perbedaan bermakna pada uji hedonik terhadap warna dan tekstur. F1 unggul pada aspek warna, aroma, dan rasa. Diharapkan dapat dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh pemberian Bolu Kukus Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Merah terhadap anak penderita autisme.

Kata Kunci: Bolu Kukus Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Merah, *Autism Spectrum Disorder (ASD)*, Bebas Gluten-Kasein, Sumber Prebiotik, Sifat Organoleptik, Analisis Proksimat, Rafinosa