

## ABSTRAK

**Permatasari, Felia Zahrawani.2020. Gambaran Tingkat Kesukaan Formula Cookies Permata Non Gluten Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Untuk Anak Penderita Autis. Tugas Akhir. Program Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.**

**Pembimbing : Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes**

Diketahui pada penderita autisme terdapat gangguan pencernaan yaitu hiperpermeabilitas mukosa usus dan kebocoran pada mukosa usus (leaky gut). Hal ini menyebabkan proses pencernaan menjadi tidak sempurna karena adanya gangguan produksi enzim pencernaan sehingga mengakibatkan protein-protein kompleks, yaitu gluten. Pada penelitian kali ini dibuat cookies non gluten yang terbuat dari tepung sorgum dan tepung kacang hijau untuk anak penderita autis. Tujuan penelitian kali ini adalah untuk mengetahui gambaran tingkat kesukaan cookies permata non gluten berbasis tepung sorgum dan tepung kacang hijau untuk anak penderita autis. Desain penelitian ini adalah eksperimental dengan total sampel tidak terlatih sebanyak 30 orang meliputi mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung. Hasil Berdasarkan penilaian sifat organoleptic yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur cookies tepung sorgum dan tepung kacang hijau non gluten ini penilaian formula yang paling disukai adalah formula 2 (tepung sorgum 50% dan tepung kacang hijau 50%). Untuk memperbaiki tekstur cookies yang sedikit agak bermnyak sebaiknya menurangi penggunaan margarin berlebih.

**Kata Kunci : Tepung Sorgum, Tepung Kacang Hijau, Cookies, Autis**