

## ABSTRAK

**Kania, Salsabilah. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik *Soft Cookies* berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* duschenes), Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Alternatif Makanan Selingan bagi Anak Penderita Autisme. Tugas Akhir. Diploma 3. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Ir. Agus Sulaeman, M.Kes.**

Prevalensi autisme di Indonesia semakin tinggi yaitu sebanyak 2,4 juta orang dan meningkat setiap tahunnya. Pada penyandang autisme mengalami absorpsi protein gluten dan kasein yang tidak sempurna sehingga pada kondisi seperti ini sebaiknya menghindari makanan yang mengandung gluten dan casein seperti tepung terigu dan olahannya dan casein seperti susu dan olahannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall* dan analisis zat gizi *soft cookies*. Desain penelitian adalah studi eksperimental formulasi tepung mocaf dan tepung labu kuning yaitu F1 : 25%:75%, F2 : 50%:50%, F3 : 75%:25%. Pada penelitian ini bahan yang digunakan untuk membuat *soft cookies* yaitu tepung mocaf, tepung labu kuning dan penambahan tepung kacang hijau yang kaya akan protein dan kalsium yang baik untuk anak autisme. Nilai gizi *soft cookies* pada formula 1 yaitu energi sebesar 172,3 kkal, protein 2,82 gram, lemak 9,57 gram dan karbohidrat 20,39 gram. Pada formula 2 yaitu energi 164,14 kkal, protein 2,58 gram, lemak 8,5 gram dan karbohidrat 20,88 gram. Pada formula 3 yaitu energi 173,87 kkal, protein 2,35 gram, lemak 9,51 gram dan karbohidrat 21,38 gram. Berdasarkan hasil penilaian panelis *soft cookies* F3 (75%:25%) menjadi formula yang paling diterima. Saran pada penelitian selanjutnya yaitu perlu dilakukan perbaikan formula untuk meningkatkan daya terima produk.

Kata kunci : **Soft Cookies, tepung labu kuning, tepung mocaf, autisme.**