

ABSTRAK

Maudy, Sella Cantika. 2020. Gambaran Tingkat Kesukaan *Churros* Umbi Garut (*Prunus dulcis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai Makanan Alternatif Bagi Penderita *Autism Spectrum Disorder* (ASD). Tugas Akhir. Program Diploma 3 Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Ir. Agus Sulaeman, M.Kes.

Churros sejenis donat yang berbentuk persegi lima dengan bahan baku tepung terigu. *Churros* umbi garut dan kacang hijau dibuat sebagai alternative makanan selingan bebas gluten dan kasein bagi anak penderita *Autism Spectrum Disorder* (ASD). Penelitian ini bersifat deskriptif dan bertujuan untuk mendapatkan imbangian umbi garut dan kacang hijau yang tepat terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi pada *churros*. Desain penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimental 3 perlakuan yaitu pemberian imbangian 55%:45%, 65%:35% dan 75%:25% antara umbi garut dan kacang hijau. Metode yang digunakan yaitu uji hedonik kepada 30 panelis. Berdasarkan hasil penilaian panelis dari segi organoleptik, *churros* dengan imbangian tepung umbi garut dan tepung kacang hijau 55%:45% memiliki rata-rata penerimaan yang lebih baik dibandingkan dengan imbangian 65%:35% dan 75%:25%. Maka direkomendasikan untuk membuat *churros* umbi garut dan kacang hijau dengan menggunakan imbangian 55%:45%.

Kata kunci: *Churros*, Tepung Umbi Garut, Tepung Kacang Hijau, Sifat Organoleptik.