

**PENGARUH TEPUNG JAGUNG TERHADAP KARAKTERISTIK
ORGANOLEPTIK COOKIES KURMA SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN
TINGGI SERAT DAN BEBAS GLUTEN**

ROVI DASARI

Program Studi Sarjana Gizi

Institut Kesehatan Mitra Bunda

Dosen Pembimbing

Siska Pratiwi, S.Gz., M.P.H

Amalina Rizma, S.Gz., M.Gz

INTISARI

Latar belakang: *Cookies* umumnya dibuat menggunakan tepung terigu yang mengandung gluten dan memiliki kandungan serat relatif rendah. Penelitian ini mengembangkan *cookies* berbahan tepung jagung sebagai bahan bebas gluten dan kurma sebagai sumber serat serta pemanis alami, sehingga menjadi alternatif camilan berbasis pangan lokal bagi penderita celiac dan anak dengan *Autism Spectrum Disorder* (ASD) yang menjalani diet bebas gluten. **Tujuan:** mengetahui pengaruh tepung jagung terhadap karakteristik organoleptik *cookies* kurma dan menentukan formulasi yang paling disukai. **Metode:** eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pada tiga formulasi, yaitu F1 (150 g), F2 175 g), dan F3 (200 g) tepung jagung. Uji organoleptik dilakukan terhadap 34 panelis agak terlatih menggunakan skala hedonik dan dianalisis dengan uji *Friedman* serta *Wilcoxon*. **Hasil:** menunjukkan pengaruh signifikan terhadap rasa ($p=0,049$) dan tekstur ($p=0,001$), tetapi tidak terhadap warna ($p=0,487$) dan aroma ($p=0,100$), F2 paling disukai dengan tepung jagung sebanyak 175 gram. *Cookies* ini direkomendasikan sebagai makanan selingan sebanyak 2–4 keping per hari sesuai kebutuhan gizi bagi penderita penyakit celiac dan anak dengan *Autism Spectrum Disorder* (ASD) yang menjalani diet bebas gluten.

Kata Kunci : Bebas Gluten, *Cookies*, Tepung Jagung, Tinggi Serat.

THE EFFECT OF CORN FLOUR ON THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF DATE COOKIES AS A HIGH-FIBER AND GLUTEN-FREE SNACK ALTERNATIVE

ROVI DASARI

Program Studi Sarjana Gizi

Institut Kesehatan Mitra Bunda

ABSTRAK

Background: Cookies are generally made using wheat flour which contains gluten and has a relatively low fiber content. This study developed cookies made from corn flour as a gluten-free ingredient and dates as a source of fiber and natural sweetener, thus becoming an alternative local food-based snack for celiac sufferers and children with Autism Spectrum Disorder (ASD) who are on a gluten-free diet. **Objective:** to determine the effect of corn flour on the organoleptic characteristics of date cookies and to determine the most preferred formulation. **Method:** an experiment with a Completely Randomized Design (CRD) on three formulations, namely F1 (150 g), F2 (175 g), and F3 (200 g) corn flour. Organoleptic tests were conducted on 34 semi-trained panelists using a hedonic scale and analyzed using the Friedman and Wilcoxon tests. **Results:** showed a significant effect on taste ($p = 0.049$) and texture ($p = 0.001$), but not on color ($p = 0.487$) and aroma ($p = 0.100$), F2 was most preferred with 175 grams of corn flour. These cookies are recommended as a snack of 2–4 pieces per day according to the nutritional needs of people with celiac disease and children with Autism Spectrum Disorder (ASD) who are on a gluten-free diet.

Keywords: *Cookies, Corn Flour, Dates, Gluten-Free.*