

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI
PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING

Telah membaca dan menyetujui

Nama Dosen	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Drs. Ari Fadiati, Msi.</u> Dosen Pembimbing Materi
<u>DR. Ir. Mahdiyah, M.Kes</u> Dosen Pembimbing Metodologi

PERSETUJUAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nama Dosen	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Nur Riska, S. Pd. M. Si</u> Ketua Penguji
<u>Dra. Metty Muhariati</u> Anggota Penguji
<u>Guspri Devi A., S. Pd. M. Si</u> Anggota Penguji

Tanggal lulus : 24 Januari 2012

ABSTRAK

IVONNE CHAIRUNNISA. Substitusi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Pembuatan Cookies Sagu Terhadap Daya Terima Anak-Anak Penyandang Autis. Skripsi, Jakarta: Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Desember 2011.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi ungu pada pembuatan cookies sagu terhadap daya terima anak-anak penyandang autis, yang meliputi aspek bentuk, warna, rasa, dan aroma.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta serta uji organoleptik produk diujicobakan kepada anak-anak penyandang autis di sekolah AGCA Center dan Yayasan Buah Hatiku di wilayah Taman Galaxi, Bekasi. Waktu pelaksanaan penelitian ini dimulai dari bulan Februari 2011 – November 2011.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi berupa cookies sagu dengan substitusi tepung ubi ungu (*Ipomoea Batatas*). Sedangkan sampel adalah cookies sagu substitusi tepung ubi ungu sebesar 20%, 30%, dan 40%. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan empat aspek penilaian yang meliputi bentuk, warna, rasa, dan aroma dengan menggunakan uji organoleptik terhadap 30 orang anak-anak penyandang autis berumur 8 – 13 tahun dengan tingkat autisme ringan.

Berdasarkan hasil uji deskriptif, menunjukkan penerimaan anak penyandang autis terhadap cookies sagu substitusi tepung ubi ungu dari aspek bentuk, warna, rasa dan aroma yaitu sebesar 2,67 ; 2,7 ; 2,5 ; 2,53 yang menunjukkan kriteria agak suka sampai sangat suka dengan rentang tiga skala penilaian.

Uji Hipotesis yang digunakan adalah Uji Friedman pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Ditinjau dari aspek rasa dan aroma, tidak terdapat perbedaan yang signifikan, namun terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek bentuk dan warna cookies sagu substitusi tepung ubi ungu, sehingga dilanjutkan dengan Uji Perbandingan Ganda Tuckey's. Hasilnya menunjukkan bahwa bentuk bunga adalah bentuk yang paling disukai oleh anak autis dibandingkan dengan bentuk burung dan daun dengan kriteria agak suka sampai sangat suka. Untuk aspek warna, formula yang paling disukai adalah substitusi tepung ubi ungu 20% dengan kriteria agak suka sampai sangat suka. Pada aspek rasa, pilihan yang paling disukai adalah substitusi tepung ubi ungu sebesar 30%, dan aspek aroma 40%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa formulasi yang berpotensi untuk dikembangkan adalah cookies sagu dengan persentase substitusi tepung ubi ungu sebesar 30% dengan bentuk bunga dan aroma ubi yang harum serta pilihan ubi ungu yang agak muda agar menghasilkan warna yang cerah.

ABSTRACT

IVONNE CHAIRUNNISA. Substitution of Purple Sweet Potato Flour in the Manufacturing of Sagoo Cookies for the Acceptance of Children with Autism. Skripsi, Jakarta: Food and Nutrition Program, Home Economics Department, Faculty of Technology, State University of Jakarta, December 2011.

This study aims at investigating children of autism acceptability of Sagoo Cookies with purple sweet potato flour substitute, which includes aspects of shapes, colour, taste and smell.

The study was conducted in Food Processing Laboratory of Food and Nutrition Education Program, Home Economics Department, Faculty of Technology, Universitas Negeri Jakarta. In addition, organoleptic product test was performed with children of autism as respondents in AGCA Center dan Buah Hatiku Foundation at Taman Galaxi, Bekasi. This research starts from February 2011 until November 2011.

Population of this experimental study research is Sagoo Cookies with purple sweet potato flour substitute. Samples of the study include Sagoo Cookies with 20%, 30%, and 40% purple sweet potato flour substitute. They were distributed to a group of 30 panelist who were asked to rate shapes, colour, taste and smell of each cookies sample. The panelist were children of low autism and their age 8 – 13 years old.

From the descriptive test results, indicating acceptance of children with autism over these sagoo cookies flour substitution of purple sweet potato aspect of shapes, color, taste, and smell that is equal to 2,67 ; 2,7 ; 2,5 ; 2,53 which shows the criteria *rather like* until *very much liked* from three assessment criteria.

Friedman test was then performed on Organoleptic test data at $\alpha = 0,05$ significance level. With regards to taste and smell aspects, no significance difference among the samples are found, but there are significant differences in the aspects of shapes and color of sagoo cookies purple sweet potato flour substitute and the Tuckey's test was then performed. Results show the flower shape, is the most preferred by children with autism with the criteria *rather like* until *very much liked*. For color aspect, 20% substitute of purple sweet potato flour, is the most preferred by children with autism with the criteria *rather like* until *very much liked*. For the aspect of taste, the most preferred formula is 30% and aspects of smell is 40%. So it can be concluded that the formulations that have the potential to be developed is the sagoo cookies with purple sweet potato flour substitute percentage of 30% to the shape of flowers and sweet scent of fragrant sweet potato and choice rather young to produce bright colors.

A background image of several pink roses with water droplets on their petals, set against a soft, light background.

Kulihat dari Garis kelopak Matanya yang sudah mulai berkerut
dan aku tahu bahwa dia selalu memperhatikanku di waktu kecil
hingga kini

Kulihat dari Raut wajahnya yang sudah mulai berkerut
dan aku tahu bahwa dia selalu menasehatiku di waktu kecil
hingga kini

Ku lihat dari mahkota di atas kepalanya yang mulai memutih
dan aku tahu bahwa dia selalu memikirkan keadaanku di waktu
kecil hingga kini

Ya Rabb
ku bersyukur pada Mu
engkau menciptakan Orang tua sebagai pembimbing jiwa ini

Ya Rabb
ku bersyukur pada Mu
engkau menciptakan Orang tua sebagai tempat utama berbagi
hati ini di kala Gundah

ku ingin membahagiakannya hingga akhir menutup Mata
ku ingin membahagiakannya hingga Senyum terakhirnya
ku ingin membahagiakannya hingga Nasehat terakhirnya

By : Your Lovely...Ivonne Chairunnisa

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan pertolongan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini berjudul **“Substitusi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Pembuatan Cookies Sagu Terhadap Daya Terima Anak-Anak Penyandang Autis”**. Penyusunan skripsi ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bimbingan serta bantuan dari semua pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang berbahagia ini penulis menyampaikan terima kasih yang tulus dan tak terhingga, khususnya kepada :

1. Dra. Melly Prabawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga (IKK) UNJ.
2. DR. Rusilanti M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga (IKK) UNJ.
3. Dra. Ridawati, selaku dosen Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga Reguler 2007
4. Dra. Ari Fadiati, M.Si, selaku dosen Pembimbing Materi dalam penulisan Skripsi, yang penuh kesabaran dalam membimbing penulis sehingga selesainya penulisan skripsi ini.

5. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Metodologi dalam penulisan Skripsi, yang penuh kesabaran dalam membimbing penulis.
6. Dosen-dosen, staff, dan karyawan Jurusan IKK. Khususnya Tim Dosen Prodi Tata Boga, terima kasih atas ilmu-ilmu selama masa perkuliahan.
7. Terima kasih yang tak terhingga untuk keluarga besar penulis yang selalu memberikan dukungan penuh, terutama orang tuaku tercinta H.M Saleh Rachman dan Siti Rachmah, Achmad Haryadi, serta tante-tante cantik Rizkyawati, drg. Feby Imaniati, Ade Soraya, Evy Lestiani, dan abang Abdul Aziz Hawari yang sudah banyak memberikan dukungan baik moril maupun material dan doa yang tak pernah putus kepada penulis.
8. Sahabat-sahabatku tersayang Uchie, Wara, Martha, Dede, Bangun, Odoy dan seluruh teman-teman angkatan 2007, terima kasih atas segala bantuan dan semangat yang telah diberikan selama penulisan skripsi ini.
9. Dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semua budi baik yang telah diberikan kepada penulis mendapat imbalan yang setimpal dari Allah SWT. Bila dalam penyusunan skripsi ini terdapat kekurangan dan kelemahan, baik isi maupun tulisan, semata-mata karena keterbatasan penulis.

Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga dan masyarakat umum.

Jakarta, Desember 2011

Ivonne Chairunnisa