

BAB I

PENDAHULAN

A. Latar Belakang

Autisme merupakan gangguan perkembangan yang sangat kompleks dan sejak dahulu menjadi salah satu misteri di dunia kedokteran. *Autisme* adalah fenomena kehidupan sosial dan sudah ada sejak lama, namun belum terdiagnosis sebagai autis. Para penyandang *Autisme* sejak lahir sudah menunjukkan gejala yang tidak biasa, contoh perilakunya antara lain: bila digendong menolak, seringkali menangis saat malam hari dan sering tidur saat siang hari, para penyandang *Autisme* seringkali berbicara sendiri dengan bahasa yang tidak dimengerti oleh orangtuanya maupun para pengasuh (*caretaker*), tertawa sendiri seolah-olah ada yang mengajaknya bercanda, bahkan seringkali perilakunya dapat menyakiti orang lain seperti menggigit, mencakar, menjambak atau menyerang. (Nugraheni, 2012). Dalam pengertian lain, para penyandang *autisme* adalah gangguan perkembangan pada saraf atau *neurodevelopmental* pada anak yang dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor tersebut diantaranya adalah genetik, lingkungan, gangguan sistem imun, dan inflamasi (Sari et al., 2017). Adapun penyebab autis yang lain yaitu faktor genetik, faktor lingkungan, dan gangguan imun (Sari et al., 2017).

Menurut data *World Health Organization* (WHO) tahun 2013, prevalensi *autisme* di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup tinggi dibandingkan 10 tahun yang lalu, yaitu dari 1 per 1000 penduduk menjadi

8 per 1000 penduduk. Angka ini bahkan melampaui rata-rata dunia yaitu 6 per 1000 penduduk. Tahun 2015, di Indonesia diperkirakan terdapat kurang lebih 12.800 anak penyandang *autisme* dan 134.000 penyandang *spectrum autisme* (Oktaviana et al., 2018). Untuk menjaga kesehatan para penyandang *autisme*, faktor makanan adalah salah satu yang harus diperhatikan. Terdapat beberapa pantangan makanan untuk para penyandang *autisme*, antara lain adalah makanan yang mengandung *gluten*, *casein*, gula, soda, garam, kedelai, *khamir/candida*, dan pangan organik misalnya: beras, umbi-umbian, kacang-kacangan jagung, daging ayam, daging sapi, ikan, telur, buah-buahan dan sayur yang rendah karbohidrat misalnya: wortel, brokoli, kol, bayam dan sebagainya (Andayani, 2016).

Saat ini terdapat beberapa toko kue yang menjual berbagai produk penganan untuk para penyandang *autisme*, salah satunya adalah toko kue yang dikelola oleh Christien Ismuranty. Berdasarkan situs yang Christien buat yaitu Kainara.com, ketika mengetahui anaknya didiagnosa sebagai penyandang *autisme* pada umur 2 tahun, Christien memutuskan untuk mengundurkan diri dari pekerjaannya dan memilih untuk fokus menangani Kay (anaknya) dengan segala kebutuhannya. Menyadari pentingnya menyediakan menu makanan yang bervariasi untuk anaknya yang memiliki kebutuhan khusus, maka pada tahun 2010, Christien memberanikan diri untuk mengembangkan bisnis toko makanan sehat untuk para penyandang *autisme*, yang diberinya nama Kainara. Bahan yang digunakan adalah tepung dan pati dari umbi-umbian seperti garut (*arrowroot*), ubi, singkong,

ganyong, kimpul (talas-talasan), dan uwi untuk membuat menu makanan bagi para penyandang *autisme*.

Merujuk kepada penjelasan di atas, maka diketahui bahwa para penyandang *autisme* harus menghindari pantangan makanan yang dapat memengaruhi kesehatannya, sehingga perlu diciptakan alternatif kudapan/penganan dengan berbagai variasi yang aman. Adapun alternatif kudapan yang disiapkan oleh tim penulis yaitu Kue Sarang Semut dan *Banana Cake*. Dalam penelitian ini, tim penulis memilih Kue Sarang Semut dan *Banana Cake* sebagai produk kudapan untuk para penyandang *autisme*, dengan tujuan supaya para penyandang *autisme* bisa mengonsumsi kudapan tersebut sebagai selingan makan berat. Tim penulis mencoba mensubstitusikan tepung terigu yang ada pada Kue Sarang Semut dengan tepung ubi ungu. Hal tersebut dilakukan karena tepung ubi ungu memiliki banyak kandungan yang aman untuk di konsumsi oleh para penyandang *autisme* diantaranya yaitu karbohidrat, lemak, kadar air, kadar abu, dan protein. Kandungan dalam tepung ubi ungu sangat aman dibandingkan dengan tepung terigu jika dikonsumsi oleh para penyandang *autisme*.

Peneliti mencoba mensubstitusikan tepung terigu dengan tepung pisang pada pembuatan *Banana Cake*. Hal tersebut dilakukan karena kandungan dari tepung pisang aman jika di konsumsi oleh para penyandang *autisme* dibandingkan dengan tepung terigu. Tepung pisang mengandung nutrisi yang baik dan mudah dicerna oleh organ pencernaan. Luasnya penggunaan tepung pisang, menjadikan tepung pisang menjadi salah satu

produk lokal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *Banana Cake*.

Dalam penelitian pada Kue Sarang Semut, bahan yang digunakan dapat dengan mudah ditemukan ditoko terdekat ataupun dipasar. Bahan tersebut terdiri dari gula, *unsalted butter*, susu kental manis, telur, *baking soda*, dan tepung ubi ungu. Untuk tepung ubi ungu dapat ditemukan melalui *online shop* dengan harga yang terjangkau. Cara pembuatan Kue Sarang Semut sangat mudah, yaitu dengan cara dikukus. Sedangkan untuk *Banana Cake* bahan yang digunakan yaitu pisang ambon, gula, telur, susu cair, minyak sayur, *baking soda*, dan tepung pisang. Bahan-bahan tersebut dapat dengan mudah ditemukan ditoko terdekat dan dipasar, dan untuk tepung pisang dapat ditemukan di *online shop* dengan harga yang terjangkau. Cara pembuatan *Banana Cake* sangat mudah, yaitu dengan cara dikukus. Produk kudapan tersebut tim penulis pilih agar memudahkan para orang tua maupun para pengasuh (*caretaker*) membuat dirumah maupun diyayasan dan dapat dikonsumsi oleh segala usia sebagai kudapan sehari-hari.

Adapun judul dari tugas akhir ini adalah **Kue Sarang Semut dan *Banana Cake* Sebagai Produk Kudapan Bagi Penyandang *Autisme***, yang dapat dikembangkan lebih lanjut dan dapat dikonsumsi para penyandang *autisme* untuk semua usia.

B. Perumusan dan Keterbatasan Penelitian

1. Perumusan Masalah

- a. Bagaimanakah respon dari para penyandang *autisme* yang menjadi responden terhadap Kue Sarang Semut, dari pengamatan para pengasuh (*caretaker*)?
- b. Bagaimanakah respon dari para penyandang *autisme* yang menjadi responden terhadap *Banana Cake*, dari pengamatan para pengasuh (*caretaker*)?

2. Keterbatasan Penelitian

- a. Adakah hambatan yang terjadi pada saat penelitian mengenai pembuatan produk kudapan (Kue Sarang Semut dan *Banana Cake*) untuk para penyandang *autisme*?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui respon dari para penyandang *autisme* yang menjadi responden terhadap Kue Sarang Semut, dari pengamatan para pengasuh (*caretaker*).
2. Untuk mengetahui respon dari para penyandang *autisme* yang menjadi responden terhadap *Banana Cake*, dari pengamatan para pengasuh (*caretaker*).

D. Manfaat Penelitian

Berikut adalah beberapa manfaat-manfaat dari pelaksanaan penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Untuk memberi informasi kepada orang tua maupun para pengasuh (*caretaker*) beberapa jenis makanan yang mudah dibuat di rumah maupun di yayasan dengan bahan yang mudah dicari di pasar maupun ditoko terdekat untuk para penyandang *autisme*.
2. Membantu para orang tua maupun para pengasuh (*caretaker*) membuat makanan untuk para penyandang *autisme* yang mudah dibuat dirumah dengan cara dikukus.
3. Dapat menjadi acuan untuk mahasiswa Universitas Pelita Harapan atau Universitas lain untuk melakukan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

E. Sistematika Penulisan

Laporan penelitian ini disusun berdasarkan semua informasi yang didapatkan dalam upaya pengembangan Kue Sarang Semut dan *Banana Cake* sebagai kudapan alternatif bagi para penyandang *autisme*. Sistematika dari laporan penelitian ini terdiri dari lima bab, yaitu sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah dari penelitian, perumusan dan batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi penjelasan mengenai tinjauan pustaka tentang pengertian *autisme*, jenis-jenis makanan untuk para penyandang *autisme*, pengertian kue sarang semut, pengertian *banana cake*, dan penelitian sebelumnya mengenai kudapan tersebut.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan mengenai metode penelitian yang akan digunakan dalam meneliti pembuatan kue sarang semut dan *banana cake* untuk para penyandang *autisme* meliputi gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, dan metode pengumpulan data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan mengenai hasil penelitian yang telah didapatkan dengan teori pendukungnya dalam rangka menjawab permasalahan yang telah dikemukakan di awal.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan juga dilengkapi dengan saran yang dapat digunakan sebagai masukan untuk penelitian selanjutnya.