

## ABSTRAK

**Rahmawati, Risa. 2021. Analisis Kadar Zat Gizi Makro, Elastisitas, Kadar Air dan Sifat Organoleptik Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Jagung dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) sebagai Pangan Bebas Gluten dan Kasein. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Dr. Pusparini, SKM., MSc**

Gluten dan kasein adalah jenis protein bahan makanan. Terdapat beberapa penyakit yang menyebabkan seseorang tidak bisa mengonsumsi gluten dan kasein. Bahan makanan yang bebas gluten dan kasein adalah tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbedaanimbangan mie kering terhadap kualitas produk mie yang memenuhi aspek daya terima dan kualitas gizi. Penelitian studi eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Cita Rasa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung, P2TTG LIPI dan Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Pasundan Metode penelitian menggunakan uji hedonik untuk sifat organoleptik, *by difference* untuk jumlah energi, *luff schoorl* untuk uji karbohidrat, *microkjehldal* untuk uji protein, *crude fat* untuk uji lemak, gravimetri untuk uji kadar air, dan gaya pegas untuk uji elastisitas.. Formulaimbangan tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning F1 (65%:35%:70%), F2 (55%:45%:70%), dan F3 (45%:55%:70%). Terdapat perbedaan bermakna pada aspek warna dan aroma. F3imbangan paling unggul. Jumlah karbohidrat dalam 1 sajian 31,66 gr, protein 15,284 gram, lemak 3,879 gram, energi 176,84 kalori, kadar air 16%, dan elastisitas 55,32%. Nilai zat gizi produk mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning tidak jauh berbeda dengan nilai gizi produk *gluten free*. Kadar protein dan kadar air mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning belum mencapai nilai SNI yang ditetapkan. Mie kering perlu dikonsumsi bersamaan dengan bahan makanan tinggi protein. Diharapkan dilakukan penelitian lanjutan terhadap sampel yang menjalankan diet bebas gluten dan kasein serta pengujian terhadap daya tahan produk.

Kata kunci: Mie Kering Tepung Jagung, MOCAF, Labu Kuning, sifat organoleptik, nilai gizi, kadar air, elastisitas.