

## ABSTRAK

**Fakhziany, Siti Deyan. 2020. Formulasi Dan Analisis Kualitas Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Dan Wortel (*Daucus carota*) Sebagai Alternatif Makanan *Gluten Free & Casein Free*. Program Studi Gizi Dan Dietetika Program Sarjana Terapan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Witri Priawantiputri, S.Gz, M.Gizi**

Prevalensi autisme di Indonesia mengalami peningkatan luar biasa, dari 1 per 1000 penduduk menjadi 8 per 1000 penduduk dan melampaui rata-rata dunia yaitu 6 per 1000 penduduk. Gejala autisme berdampak pada terganggunya pertumbuhan dan perkembangan anak. Diet umum untuk pengidap autisme dengan menghindari bahan makanan yang mengandung gluten dan kasein, sehingga akan mengurangi pemasukan vitamin dan mineral seperti vitamin A dan kalsium. Salah satu makanan yang tinggi vitamin A dan kalsium adalah wortel dan ikan kembung. Sosis merupakan produk makanan olahan yang digemari anak-anak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya pengaruh formulasi ikan kembung dan wortel terhadap sifat organoleptik serta kandungan nutrisi (karoten total dan kalsium) pada sosis. Desain penelitian ini adalah eksperimental, untuk pengujian organoleptik dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang sedangkan untuk uji kandungan zat gizi dilakukan pada produk dengan formula terbaik. Hasil penelitian terdapat perbedaan yang bermakna dengan  $p < \alpha$  (0,05) pada hasil uji tekstur. Hasil uji laboratorium, sosis dengan formula terbaik mengandung energi 185,31 kkal per 100 gram, protein 17,21%, lemak 8,87%, karbohidrat 9,16%, vitamin A 126,76 RE, dan kalsium 18 mg per 100 gram sosis. Sosis dengan perbandingan ikan kembung 70% dan wortel 30% merupakan formula terbaik. Produk ini belum dapat diaplikasikan pada terapi diet *Gluten Free Casein Free* karena baru diteliti dari aspek organoleptik dan kandungan zat gizinya saja.

**Kata kunci: Sosis Ikan Kembung dan Wortel, Sifat organoleptik, Vitamin A, Kalsium**