

ABSTRAK

Zahra, Andin Fitri. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Mie Non Gluten Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Pokok Bagi Anak Penderita Autis. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Mamat Rahmat, SKM, MKM

Anak dengan autisme memiliki pantangan mengonsumsi gluten karena tidak dapat mencerna dengan sempurna dan memberikan efek terganggunya fungsi otak (persepsi, kognisi, emosi, dan perilaku). Tepung beras dan tepung mocaf merupakan salah satu bahan yang mengandung non gluten yang mudah ditemukan di masyarakat. Kedua bahan tersebut dapat dimanfaatkan untuk membuat makanan produk non gluten, contohnya produk mie yang banyak digemari oleh masyarakat luas dan populer di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik dan nilai gizi mie non gluten tepung mocaf dan tepung beras. Desain penelitian yang digunakan yaitu desain eksperimental dengan 3 perlakuanimbangan yaitu 70% : 30% , 50% : 50%, 30% : 70%. Mie non gluten dengan 3 perlakuanimbangan tersebut diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonik terhadap 30 panelis agak terlatih yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan overall. Hasil penilaian panelis yang telah dilakukan, mie non gluten formula 1 (70% : 30%) menunjukkan perolehan jumlah yang paling banyak disukai panelis dibandingkan dengan formula yang lain. Nilai Gizi per 1 porsi mie non gluten , mengandung energi 150,55 kkal, protein 3,30 gr, lemak 5,42 gr, karbohidrat 28,98 gr, dan kadar gluten 0% dengan harga jual Rp. 1.960,1. Diharapkan penelitian selanjutnya diteliti lebih lanjut mengenai analisis kandungan gizi dan kadar gluten serta penyajian mie non gluten ini dikombinasikan dengan makanan pendamping lain yaitu, lauk hewani seperti telur, daging ayam, daging sapi, dan lain – lain, kemudian lauk nabati seperti tahu, tempe, dan sayuran agar menambah cita rasa dan nilai gizi.

Kata kunci : Mie non gluten, tepung mocaf, tepung beras, gluten, autis