

ABSTRAK

Di tengah meningkatnya permintaan akan produk pangan *gluten-free*, tidak semua produk alternatif yang beredar telah melalui pengujian yang memadai terkait keamanan dan penerimaannya. Penting untuk melakukan kajian mendalam mengenai keamanan dan penerimaan produk alternatif, terutama bagi individu dengan kondisi autoimun. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji keamanan dan tingkat penerimaan Brownies Crispy *gluten-free* berbahan dasar Tepung Mocaf pada individu dengan autoimun. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif studi kasus, dengan teknik wawancara terhadap empat informan yang menjalani diet *gluten-free* serta satu dokter sebagai narasumber pendukung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa respons tubuh terhadap produk sangat bervariasi antar individu. Tiga informan mengalami reaksi berupa gangguan pencernaan, gatal-gatal, nyeri sendi, dan reaksi lainnya yang menyebabkan ketidaknyamanan setelah mengonsumsi produk, sedangkan satu informan tidak mengalami gejala apa pun. Faktor yang memengaruhi reaksi tersebut antara lain adalah kondisi fisik saat konsumsi, sensitivitas terhadap bahan tambahan seperti maizena dan almond, serta potensi paparan pestisida pada bahan dasar yang digunakan. Oleh karena itu, Tepung Mocaf memiliki potensi sebagai bahan alternatif *gluten-free* yang aman bagi sebagian individu. Namun, tetap diperlukan pengawasan terhadap proses produksi, formulasi bahan tambahan, serta uji toleransi yang bersifat individual untuk menjamin keamanan konsumsi pada kelompok dengan sensitivitas imunologis tertentu.

Kata Kunci: Autoimun; Brownies Crispy; *Gluten-free*; Sensitivitas Makanan; Tepung Mocaf

ABSTRACT

Amid the rising demand for gluten-free food products, not all available alternatives had undergone adequate testing regarding their safety and acceptance. It was important to conduct an in-depth assessment of the safety and acceptability of alternative products, especially for individuals with autoimmune conditions. This study aimed to examine the safety and acceptance level of gluten-free crispy brownies made from mocaflour among individuals with autoimmune disorders. The method used was a qualitative case study approach, with interviews conducted with four informants who followed a gluten-free diet, as well as one physician as a supporting source. The results showed that physical responses to the product varied between individuals. Three informants experienced reactions such as digestive issues, itching, joint pain, and other discomforts after consuming the product, while one informant reported no symptoms. Factors influencing these reactions included the individual's physical condition at the time of consumption, sensitivity to added ingredients such as cornstarch and almonds, and potential pesticide exposure from the raw materials used. Therefore, mocaflour had the potential to serve as a safe gluten-free alternative for certain individuals. However, strict monitoring of the production process, formulation of additional ingredients, and individualized tolerance testing remained necessary to ensure safety for groups with specific immunological sensitivities.

Keywords: *Autoimmune; Brownies Crispy; Food Sensitivity; Gluten-free; Mocaflour.*