

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Risoles atau risol merupakan perpaduan dari berbagai pengaruh budaya dan diyakini pengaruh dari masakan dan makanan Belanda seperti hidangan lokal Belanda semacam *bistik*, sosis, berkedel atau risol (Isnawati dan Karmela, S. H., 2019). Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat meningkat, mendorong tren konsumsi produk bebas gluten. Diet ini awalnya diperuntukkan bagi individu dengan penyakit celiac, yang diperkirakan memengaruhi sekitar 1% populasi dunia (Rubio-Tapia et al., 2012). Namun, tidak hanya penderita celiac yang memilih diet ini banyak orang tanpa kondisi tersebut juga mengurangi konsumsi gluten karena alasan kesehatan. Di Indonesia, tren makanan bebas gluten juga semakin berkembang. Semakin banyak konsumen mencari produk pangan bebas gluten, baik karena alergi, intoleransi, maupun preferensi diet (Kompas, 2021). Namun, tantangan utama dalam pengembangan produk bebas gluten adalah mencari bahan alternatif yang dapat menggantikan tepung terigu tanpa mengorbankan kualitas tekstur dan rasa.

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) menjadi salah satu bahan potensial sebagai pengganti tepung terigu dalam produk bebas gluten. Mocaf diperoleh melalui fermentasi singkong yang bertujuan meningkatkan kualitas teksturnya agar menyerupai tepung terigu (Riswandi et al., 2019). Menurut Amanda (2021), mocaf memiliki beberapa keunggulan dibanding tepung terigu, antara lain; bebas gluten sehingga aman bagi orang-orang yang menjalani diet bebas gluten dan penderita celiac, ketersediaan bahan baku yang melimpah sehingga mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum, harga lebih ekonomis sehingga menjadi alternatif yang lebih terjangkau dibandingkan tepung terigu, dapat digunakan diaplikasikan dalam pembuatan berbagai jenis kue, termasuk kue kering seperti nastar dan kastengel, serta kue basah seperti kue lapis, brownies, sponge cake, bihun, dan produk lain yang biasanya berbahan dasar tepung terigu atau tepung beras.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa mocaf dapat menggantikan tepung terigu dalam industri pangan tanpa menurunkan kualitas produk. Penelitian

dari Ihromi et al. (2018) menunjukkan bahwa tepung mocaf dapat digunakan sebagai alternatif tepung terigu dalam berbagai olahan pangan, termasuk kue kering dan mie. Penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan mocaf hingga 75% masih menghasilkan produk dengan karakteristik kimia dan organoleptik yang baik. Mocaf memiliki kadar pati lebih tinggi dibandingkan tepung terigu, sehingga dapat memengaruhi tekstur akhir produk yang dihasilkan. Penelitian oleh Finani et al. (2023) menunjukkan bahwa tepung mocaf dapat menjadi alternatif bebas gluten yang baik untuk menggantikan tepung terigu dalam berbagai produk pangan. Selain memiliki kandungan serat yang lebih tinggi, mocaf juga memiliki indeks glikemik rendah, sehingga lebih sehat bagi penderita diabetes dan mereka yang ingin menjaga pola makan.

Dalam pembuatan risoles, kulit biasanya dibuat menggunakan tepung terigu karena kandungan glutennya yang memberikan elastisitas. Namun, dalam formulasi bebas gluten, perlu adanya kombinasi beberapa jenis tepung agar tekstur kulit tetap optimal. Salah satu bahan yang digunakan adalah tepung maizena. Walaupun belum ditemukan penelitian mengenai penambahan tepung maizena pada risoles, penelitian dari Zainuddin (2016) menunjukkan bahwa penambahan tepung maizena dalam adonan dapat meningkatkan kadar air dan menurunkan daya rehidrasi pada produk pasta, yang berkontribusi pada tekstur yang lebih lembut dan kenyal.

Oleh karena itu, pada penelitian ini maizena digunakan sebagai salah satu komponen dalam formulasi kulit risoles untuk memperoleh tekstur yang optimal tanpa menggunakan gluten. Melihat tren peningkatan permintaan produk bebas gluten penelitian ini mengembangkan risoles bebas gluten dengan menggantikan tepung terigu menggunakan kombinasi tepung mocaf dan tepung maizena. Formulasi ini diharapkan dapat menghasilkan kulit risoles yang tetap lentur, tidak mudah pecah, serta memiliki tekstur yang mendekati risoles berbasis tepung terigu. Dengan inovasi ini, risoles bebas gluten diharapkan dapat menjadi alternatif yang lebih sehat dan tetap lezat bagi masyarakat yang ingin mengurangi konsumsi gluten atau memiliki kebutuhan diet khusus.

Mocaf memiliki prospek pengembangan bahan baku yang baik untuk dikembangkan di Indonesia. Kelangkaan pada bahan baku dapat dihindari

mengingat ketersediaan ubi kayu yang berlimpah sehingga tidak bergantung pada impor seperti gandum. Di sisi lain, jika dibandingkan dengan tepung terigu, mocaf memiliki harga yang relatif lebih murah. Karakteristik mocaf juga hampir sama dengan tepung terigu sehingga sangat memungkinkan untuk melakukan substitusi dalam penggunaan tepung terigu dan mocaf pada produk pangan (Nur'utami et al., 2020). Dari latar belakang itulah, penelitian ini diperlukan untuk mengetahui komposisi yang tepat dalam pembuatan kulit risol gluten free dinilai dari nilai penerimaan konsumen yaitu dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana pengaruh tepung mocaf dan tepung maizena dari segi rasa, aroma dan tekstur kulit risoles bebas gluten?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh tepung mocaf dan tepung maizena dari segi rasa, aroma dan tekstur kulit risoles bebas gluten.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Manfaat teoritis
  - a) Memberikan referensi mengenai penggunaan tepung mocaf dan maizena dalam formulasi risoles bebas gluten.
  - b) Menjadi acuan bagi penelitian lebih lanjut terkait inovasi pangan bebas gluten.
2. Manfaat Praktis
  - a) Memberikan alternatif risoles bebas gluten bagi penderita celiac atau individu yang menjalani diet gluten-free.
  - b) Memberikan informasi bagi pelaku usaha kuliner mengenai potensi produk bebas gluten di pasar.
  - c) Menjadi referensi bagi industri pangan dalam mengembangkan produk gluten-free berbasis tepung mocaf.