

ABSTRAK

Crackers atau biskuit merupakan sebuah camilan yang sering ditemui di pasaran, memiliki rasa yang gurih dan manis. selain rasa crackers juga memiliki bentuk yang pipih dan ringan sehingga memudahkannya untuk dikonsumsi. Penggunaan Tepung *Modified Cassava Flour (Mocaf)* dalam produksi Crackers dikarenakan tepung Mocaf merupakan tepung singkong yang telah melewati proses Modifikasi yaitu Fermentasi yang menghasilkan tepung singkong yang memiliki rasa dan aroma yang khas pada produk Crackers yang diproduksi, dan tidak adanya kandungan *gluten* didalamnya. Terkadang kebanyakan Camilan Atau *Crackers* yang kita temui di pasaran dibuat dengan menggunakan bahan utama tepung terigu, kandungan *gluten* yang ada pada tepung terigu membuat sebagian kalangan masyarakat tidak bisa mengonsumsinya, dikarenakan adanya suatu reaksi aneh setelah mengonsumsi Gluten, dan ada juga kalangan masyarakat yang memiliki reaksi alergi terhadap *gluten* atau *Celiac Disease*. oleh karena itu, diciptakannya sebuah inovasi yang menggantikan bahan utama dalam pembuatan *crackers* dengan bahan yang bebas dari *gluten* dengan menggunakan tepung Mocaf yang bebas dari kandungan *gluten* menciptakan produk “Crackers Mocaf” yang memiliki rasa dan aroma yang unik dan aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. tujuan dari ditulisnya laporan ini adalah untuk mempelajari persepsi masyarakat Surabaya terhadap inovasi substitusi dan ketertarikan masyarakat terhadap produk Crackers Mocaf. Jenis penelitian yang akan digunakan adalah Kuantitatif deskriptif. Dengan metode penyebaran kuesioner menggunakan *google form* dan menggunakan skala likert. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa ada 43 responden yang telah mengisi kuesioner, dengan hasil bahwa masyarakat setuju dengan inovasi substitusi *crackers* menggunakan tepung Mocaf yang bebas dari gluten, dan masyarakat juga akan membeli produk Crackers Mocaf jika sudah dijual di pasaran.

Kata Kunci: Crackers; Crackers Mocaf; Celiac Disease; Tepung Mocaf; Kuantitatif Deskriptif; Skala Likert

ABSTRACT

Crackers or biscuits are a snack commonly found in the market, with a savory and sweet taste. In addition to their taste, crackers also have a flat and light texture, making them easy to consume. The use of Modified Cassava Flour (Mocaf) in cracker production is due to the fact that Mocaf flour is cassava flour that has undergone a modification process, specifically fermentation, which results in cassava flour with a distinctive taste and aroma in the produced crackers, and contains no gluten. Often, most snacks or crackers available in the market are made using wheat flour as the main ingredient. The gluten content in wheat flour prevents some people from consuming it, as it triggers unusual reactions after consumption, and there are also individuals with gluten allergies or Celiac Disease. Therefore, an innovation was created to replace the main ingredient in cracker production with a gluten-free alternative using Mocaf flour, which is free from gluten content. This resulted in the creation of “Mocaf Crackers,” a product with a unique taste and aroma that is safe for consumption by all segments of society. The purpose of this report is to study the perceptions of the people of Surabaya towards substitution innovations and their interest in Mocaf Crackers products. The type of research used is descriptive quantitative. The method involves distributing questionnaires using Google Forms and applying a Likert scale. The results of the study indicate that 43 respondents completed the questionnaire, with findings showing that the public agrees with the substitution innovation of crackers using Mocaf flour, which is gluten-free, and that the public would purchase Mocaf Crackers if they were available in the market.

Keywords: *Crackers; Mocaf Crackers; Celiac Disease; Likert Scale; Mocaf Flour; Quantitative Descriptive*