

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crackers adalah sebuah makanan ringan yang terbuat dari tepung terigu maupun tepung gandum. *Crackers* juga memiliki berbagai macam rasa seperti asin, manis, dan banyak lagi. *Crackers* adalah jenis produk makanan kering yang dibuat dari adonan keras dengan penambahan bahan pengembang, melalui proses fermentasi atau pemeraman, berbentuk pipih dan rasa lebih mengarah ke asin renyah serta bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis (Driyani, 2007).

Selain rasa Adapun beberapa jenis *crackers* yang biasa ditemui di pasaran seperti *crackers* dengan bentuk yang tipis, dan tebal. Selain bentuk, rasa yang ada pada *crackers* yang dibuat dengan menambahkan bahan tambahan seperti telur. Penulis memilih *crackers* sebagai objek dalam penelitian ini dikarenakan, *crackers* memiliki bentuk yang kecil dan mudah untuk dibawa, memiliki rasa yang gurih dan merupakan makanan ringan yang banyak disukai oleh kalangan masyarakat karena rasanya yang gurih, dan memiliki bentuk yang kecil dan ringan membuatnya mudah dan praktis untuk dikonsumsi.

Namun kebanyakan dari produk *crackers* atau biskuit yang dijual di pasaran dibuat dengan menggunakan tepung terigu, telur, dan bahan tambahan lainnya. Sehingga banyaknya kandungan *gluten* dalam tepung terigu membuat sebagian dari kalangan masyarakat tidak bisa mengonsumsi *crackers* terutama bagi masyarakat yang memiliki alergi terhadap *gluten* dan yang memiliki penyakit *Celiac Disease*.

Penyakit *celiac* (CD) adalah gangguan autoimun multisistem yang dipicu oleh paparan *gluten* yang ada pada makanan yang mengandung *gluten*. Pada masa lalu, kondisi ini dianggap sebagai gangguan langka yang terutama mempengaruhi individu keturunan Eropa dengan onset pada masa kanak-kanak. Namun, penelitian terbaru menunjukkan bahwa CD adalah salah satu gangguan seumur hidup paling umum yang mempengaruhi manusia di seluruh dunia. Banyak negara berkembang di Asia, termasuk Indonesia, kemungkinan besar akan mengalami peningkatan insiden penyakit

celiac di masa depan karena kecenderungan untuk mengadopsi pola makan Barat yang kaya *gluten*. Gejala yang paling umum terjadi adalah meliputi masalah pencernaan seperti kembung, diare, dan nyeri perut. Gejala lain mungkin termasuk kelelahan, anemia, dan penurunan berat badan (Alexander, 2017).

Oleh Karena itulah penulis membuat sebuah inovasi yaitu produk *crackers* yang mensubsitusikan bahan utama dalam pembuatan *crackers* dengan menggunakan bahan yang bebas dari *gluten* yaitu tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sehingga semua kalangan masyarakat bisa mengonsumsinya terutama kalangan masyarakat yang memiliki reaksi alergi terhadap produk yang mengandung *gluten*.

Tujuan penulis menggunakan Tepung Mocaf atau *Modified Cassava Flour* dikarenakan tepung Mocaf merupakan tepung singkong yang telah dimodifikasi melalui proses fermentasi yang menghasilkan tepung singkong yang memiliki rasa yang unik dan tidak mengandung *gluten* didalamnya. Tepung Mocaf memiliki banyak kegunaan, bisa digunakan sebagai bahan masakan kue seperti *crackers* atau biskuit dan jenis masakan lainnya. Penggunaan tepung Mocaf dalam pembuatan Crackers Mocaf dikarenakan tepung mocaf mempunyai aroma dan rasa yang unik sehingga menjadikan Nilai jual yang unik dalam produk Crackers Mocaf.

Tepung Mocaf merupakan tepung ubi kayu yang diproduksi dengan memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Modifikasi diartikan sebagai perubahan struktur molekul yang dapat dilakukan dengan beberapa metode, baik secara fisik, kimia, maupun enzimatis (Putri, 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka yang menjadi rumusan masalah pokok adalah:

1. Apakah masyarakat tertarik terhadap inovasi subsitusi produk crackers dengan menggunakan tepung Mocaf?
2. Apakah masyarakat berminat untuk membeli produk Crackers Mocaf?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah masyarakat tertarik dengan inovasi substitusi produk *crackers* dengan menggunakan tepung Mocaf.
2. Untuk mengetahui apakah masyarakat berminat untuk membeli produk Crackers Mocaf.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat pada penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah masyarakat tertarik dengan inovasi substitusi Produk *crackers* dengan menggunakan tepung Mocaf.
2. Untuk melihat apakah produk Crackers Mocaf merupakan produk yang menarik dan bisa dijual.