

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Crackers

Crackers adalah salah satu produk makanan yang terbuat dari tepung terigu. *Crackers* banyak ditemukan di pasar dalam bermacam-macam bentuk dan rasa. Seperti halnya biskuit pada umumnya sebagian *crackers* yang ada di pasar menggunakan bahan baku terigu dari gandum. Akan tetapi *crackers* dan biskuit memiliki beberapa perbedaan yaitu *crackers* tidak menggunakan telur sedangkan biskuit menggunakan telur sebagai bahan tambahan dan sebelum dicetak adonan *crackers* difermentasi sedangkan biskuit tidak di fermentasi (Nurul, dkk., 2020).

2.2 Crackers Mocaf

Crackers Mocaf merupakan sebuah produk inovatif yang mengganti atau mensubsitusi bahan utama yang biasa digunakan yaitu tepung terigu pada pembuatan *crackers* atau biskuit yang mengandung *gluten* dengan tepung singkong yang telah dimodifikasi melalui proses frementasi atau yang bisa disebut juga sebagai tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Menjadikan sebuah bahan alteranif dikarenakan tidak adanya kandungan *gluten* didalamnya. Membuat produk ini aman untuk dikonsumsi semua kalangan mayarakat, terutama kalangan yang tidak bisa mengonsumsi *gluten*. Crackers Mocaf memiliki bentuk persegi kecil dengan ukuran 3 x 3 cm, memiliki warna kecoklatan dan terdapat serpihan *parsley* pada permukaan *crackers*.



Gambar 2.1 Gambar Produk “Crackers Mocaf”

2.3 Bahan

Pada pembuatan produk Crackers Mocaf membutuhkan bahan, yaitu tepung Mocaf sebagai bahan utama dalam pembuatan, kemudian ditambahkan bahan seperti minyak zaitun (*olive oil*), *baking soda*, bubuk *parsley*, garam, dan air.

2.3.1 Tepung Mocaf

Peranan tepung Mocaf adalah sebagai bahan utama dalam pembuatan 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 enzimatik (Putri, 2018).



Gambar 2.2 Tepung Mocaf

2.3.2 Minyak Zaitun (*Olive Oil*)

Merupakan sebuah minyak yang dihasilkan dari buah zaitun itu sendiri, peranan minyak zaitun dalam pembuatan Crackers Mocaf adalah sebagai pengikat bahan serta memberikan rasa pada produk Crackers Mocaf.



Gambar 2.3 *Olive Oil*

2.3.3 *Bubuk Parsley*

Merupakan bahan tambahan bumbu yang terbuat dari tumbuhan *parsley* yang dikeringkan dan di hancurkan sampai bubuk yang nanti selanjutnya akan ditambahkan pada produk Crackers Mocaf yang memiliki peranan memberikan rasa dan aroma pada produk Crackers Mocaf.



Gambar 2.4 *Parsley Bubuk*

2.3.4 *Baking Soda*

Natrium bikarbonat (disebut juga sebagai soda kue (bahasa Inggris: *baking soda*), sodium bikarbonat, natrium hidrogen karbonat adalah senyawa kimia dengan rumus NaHCO_3 . Dalam penyebutannya kerap disingkat menjadi bicnat. Senyawa ini

termasuk kelompok garam dan telah digunakan sejak lama. Baking soda atau natrium bikarbonat memiliki sifat larut dalam air. Senyawa ini kerap digunakan dalam roti atau kue karena bereaksi dengan bahan lain membentuk gas karbon dioksida, yang menyebabkan roti “mengembang” (Wandini, 2022).



Gambar 2.5 *Baking Soda*