

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Dengan tren pangan pasca covid-19 yang terfokus mengarah pangan sehat, gizi pangan menjadi salah satu poin penting yang mempengaruhi daya tarik masyarakat dalam membeli suatu produk pangan. Diet gluten-free ini sendiri sudah direkomendasikan terhadap pasien yang mengidap penyakit celiac sejak awal tahun 2000-an, tetapi relevansi dari diet ini baru naik dan menjadi sesuatu yang dimengerti satu dekade kemudian. Menurut riset yang dilakukan oleh “consumer reports national research center” (2015) 63% dari responden yakin bahwa diet ini membuat tubuh lebih sehat, dapat melancarkan pencernaan, menurunkan berat badan, menambah energi dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Gluten sendiri adalah protein yang terkandung bersama pati yang paling banyak ditemukan pada tepung terigu. Istilah gluten-free di Indonesia diperkenalkan kepada produk makanan yang tidak menggunakan bahan baku yang berasal dari gandum atau sereal lain. Produk pangan gluten-free di pasar telah meningkat secara dramatis sebesar 63% dalam dua tahun terakhir (Navarro, 2016). Di Amerika, tren gaya hidup bebas gluten telah berlangsung cukup lama karena berbagai alasan (Navarro, 2016). Di Indonesia sendiri, banyak konsumen tanpa intoleransi gluten memiliki persepsi bahwa bebas gluten berarti produk umumnya sehat dan dapat memberikan kontribusi kesehatan. Konsumen menilai pangan bebas gluten dapat membantu menurunkan berat badan (Dunn et al, 2014) dan meningkatkan asupan energi (Navarro, 2016). Penelitian menunjukkan konsumen menyukai produk dengan klaim kesehatan (Khurshid et al, 2013) terutama pada konsumen generasi milenial atau generasi muda yang lahir setelah tahun 1980.

Dengan maraknya tren gluten-free diet ini banyak muncul alternatif-alternatif lain. Alternatif yang menggantikan makanan-makanan yang seharusnya mengandung bahan baku gandum dan sereal lainnya seperti roti, pasta, dan sereal. Alternatif ini memberikan kepuasan kepada para penganut diet gluten-free tanpa ada repercusi ketika mengkonsumsi gluten selagi memberi

kepuasan dalam mengkonsumsi sesuatu yang biasanya mengandung gluten . Salah satu alternatif ini adalah tepung beras, tepung beras dapat menghindari kandungan gluten pada tepung terigu. Perbedaan utama yang terjadi ketika melakukan substitusi ini adalah tekstur dari produk akhir, produk hasil akhir yang dihasilkan oleh tepung beras cenderung lebih kenyal dan lembut dan memiliki rasa yang lebih netral dibandingkan dengan tepung terigu yang cenderung memiliki rasa yang lebih gurih.(A.Gide, 2013)

Di Indonesia beras cukup tersedia dan mudah diperoleh, dibandingkan dengan ketersediaan tepung terigu. Ketersediaan ini menjadi salah satu kendala utama di Indonesia, karena tanaman terigu belum banyak dibudidayakan di Indonesia (Ginting, dkk., 2007). Menurut data yang diperoleh melalui APTINDO (2014) tingginya impor tepung terigu mencapai 680.125 miliar ton/tahun. Menurut Harry (2013) tingginya impor ini menyebabkan ketergantungan pemenuhan kebutuhan tepung terigu sebagai bahan dasar, sehingga salah satu solusi yang ditawarkan adalah melalui penggunaan jenis tepung lain yang berasal dari bahan lokal seperti tepung beras. Tepung beras dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dan dapat membantu mengurangi ketergantungan impor gandum.

Selain orang yang mengikuti diet Gluten Free ini sendiri pun banyak orang awam yang tertarik dengan manfaat yang diberikan oleh diet ini sehingga banyak juga orang yang tidak mengikuti diet ini tetapi juga mencoba produk gluten free. Pengidap penyakit celiac maupun autoimun yang menjadi target utama diet gluten-free sendiri pun populasinya tidak terlalu besar dibandingkan masyarakat awam tetapi popularitas diet ini semakin marak. Dengan pengamatan ini trend Gluten Free ini sendiri sudah menjadi sesuatu yang diketahui oleh khalayak umum sebagai sesuatu yang positif dan dikategorikan kedalam sesuatu yang 'sehat'. Di Indonesia sendiri, banyak konsumen tanpa intoleransi gluten memiliki persepsi bahwa bebas gluten berarti produk umumnya sehat dan dapat memberikan kontribusi kesehatan. Konsumen menilai pangan bebas gluten dapat membantu menurunkan berat badan (Dunn et al, 2014) dan meningkatkan asupan energi (Navarro, 2016).