

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada umumnya olahan makanan tepung kebanyakan berasal dari gandum yang disebut sebagai tepung terigu dan mengandung gluten, tinggi kalori dan rendah serat, maka dari itu banyak orang yang sadar bahwa mengkonsumsi terlalu banyak gluten tidak baik bagi kesehatan seperti, gula darah meningkat sehingga terjadinya kenaikan berat badan, kondisi orang penderita *celiac disease* yang menyerang autoimun gangguan kekebalan tubuh, dan orang yang intoleran terhadap gluten (Irene C, 2023). Karena hal tersebut munculah produk berlabel *gluten free*, yaitu produk atau olahan yang bebas akan kandungan gluten yang diperuntukan orang yang intoleran gluten atau untuk masalah kesehatan lainnya. Diet *gluten free* pertama kali diperkenalkan pada tahun 1940-an oleh dokter Williem Karel Dicke yang berasal dari Belanda, awal mula diet ini diperkenalkan hanya untuk pasien penyakit *celiac* (Gut, 1993).

Secara global produk *gluten free* berkembang pesat dan meraup keuntungan 6,3 juta *dollar AS* pada tahun 2022 dan di prediksi akan terus meningkat 11,8 juta *dollar AS* pada tahun 2030. Hal ini disebabkan oleh tren diet *gluten free* yang banyak peminatnya, mengonsumsi produk *gluten free* tidak hanya untuk yang memiliki penyakit seliak dan yang intoleran gluten tetapi sebagai preferensi gaya hidup masing-masing individu (Globe Newswire, 2023). Di Indonesia sendiri produk *gluten free* pertama kali dijual luas oleh *brand* lokal yaitu Unis Glutenfree yang didirikan pada tahun 2015, dengan latar belakang pemilik Unis Glutenfree yang di diagnosa memiliki *celiac disease* tahun 2014 dan sangat sulit mencari produk olahan non-gluten maka dari itu beliau produksi olahan *gluten free* sendiri dan menjualnya. Di Indonesia sendiri belum ada data berapa persen orang penderita seliak, tetapi produk *gluten free* sangat berkembang pesat di pasaran terbukti dengan banyaknya pembeli produk *gluten free* di *e-commerce* satu produk *gluten free* bisa mencapai 1.000 penjualan/bulan.

Kebanyakan orang mengonsumsi *gluten free* bukan karena intoleran terhadap gluten, konsumen memiliki persepsi produk *gluten free* sudah pasti sehat bagi tubuh dan membantu menurunkan berat badan (Dunn et al, 2014).

Surabaya adalah kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta dikarenakan ekonomi di Surabaya sangat berkembang pesat (Nadira H, 2023). Surabaya adalah kota keempat dengan tingkat kemiskinan terendah yaitu 5,23% (Budy, 2022). Pertumbuhan gaya hidup sehat di Surabaya juga semakin meningkat dapat dilihat dari *Instagram* dengan banyak muncul akun-akun *café*, restoran, dan *bakery* yang menyajikan variasi makanan sehat *vegetarian* dan *gluten free* seperti *Avias kitchen*, *Teras Rayu*, dan *Nude Bake*.

Berangkat dari kondisi dan tren masyarakat Surabaya yang sangat konsum terhadap kualitas, kesehatan, dan pilihan makanan yang mereka konsumsi maka, penulis ingin melakukan penelitian tentang persepsi dan preferensi konsumen Surabaya terhadap makanan olahan *gluten free*.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana persepsi konsumen terhadap produk olahan *gluten free* di Surabaya?
- 2) Bagaimana preferensi konsumen terhadap produk olahan *gluten free* di Surabaya?
- 3) Faktor-faktor utama apakah yang mempengaruhi penerimaan atau penolakan konsumen terhadap produk *gluten free* di Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengetahui persepsi orang di Surabaya terhadap produk olahan *gluten free*.
- 2) Untuk mengetahui preferensi konsumen di Surabaya terhadap produk olahan produk *gluten free*.
- 3) Mengetahui faktor-faktor utama yang mempengaruhi penerimaan atau penolakan konsumen terhadap produk *gluten free* di Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian Secara Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk peneliti-peneliti selanjutnya tentang preferensi dan persepsi orang terhadap makanan *gluten free* dan diharapkan juga dapat bermanfaat untuk dijadikan sumber informasi seputar tentang preferensi dan persepsi orang Surabaya terhadap olahan *gluten free*.

1.5 Manfaat Penelitian Secara Praktis

- 1) Sebagai indikator dan peluang untuk pengusaha F&B Service di Surabaya yang ingin membuka usaha produk *gluten free* agar mengetahui apa yang konsumen inginkan dan minati dari produk *gluten free*.
- 2) Menjadi sarana penulis untuk menunjukkan kemampuan dalam mengimplementasikan pengetahuan yang selama ini didapat dalam perkuliahan prodi seni kuliner.
- 3) Agar masyarakat mengetahui pentingnya makan olahan *glute free* agar dapat berdampak baik bagi kesehatan tubuh terutama usus dan diharapkan diet *gluten free* dapat meningkat peminatnya.