

PENGARUH RISOLES GLUTEN-FREE BERBAHAN TEPUNG MOCAF TERHADAP KESADARAN POLA MAKAN SEHAT MAHASISWA PADA TES PASAR DAN DEMO DAY PROGRAM WMK UNTAG SURABAYA BATCH 3

Eva Septilia, Awin Mulyati

Program Studi Administrasi Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Korespondensi penulis: evaseptilia123@gmail.com

Abstract. *The increasing awareness of healthy eating habits among university students has created a demand for practical and nutritious food innovations. Gluten-free risoles made from mocaf (modified cassava flour) were introduced as a healthy snack alternative that is gluten-free and rich in benefits. This study aims to evaluate the acceptance and impact of consuming gluten-free risoles on students' healthy eating awareness during the market test and Demo Day of the Wirausaha Merdeka Kampus (WMK) program at Universitas 17 Agustus 1945 (Untag) Surabaya. The research methods included respondent surveys, product trials, and descriptive analysis of the collected data. Results indicated that 90% of respondents positively accepted the product, and 72% reported an increased awareness of the importance of healthy eating. The study concluded that gluten-free risoles made from mocaf are an effective culinary innovation to support the healthy lifestyles of students.*

Key word: *gluten-free risoles, mocaf, healthy eating habits, market test, Demo Day*

Abstrak. Peningkatan kesadaran pola makan sehat di kalangan mahasiswa memunculkan kebutuhan akan inovasi kuliner yang sehat dan praktis. Risoles gluten-free berbahan tepung mocaf (modified cassava flour) diperkenalkan sebagai alternatif camilan sehat yang bebas gluten dan kaya manfaat. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerimaan dan dampak konsumsi risoles gluten-free terhadap pola makan sehat mahasiswa selama tes pasar dan Demo Day Wirausaha Merdeka Kampus (WMK) di Universitas 17 Agustus 1945 (Untag) Surabaya. Metode penelitian melibatkan survei responden, uji coba produk, dan analisis deskriptif terhadap data yang dikumpulkan. Hasil menunjukkan bahwa 90% responden menerima produk dengan baik, dan 72% merasa lebih sadar pentingnya memilih makanan sehat. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa risoles gluten-free berbahan tepung mocaf merupakan inovasi kuliner yang efektif mendukung gaya hidup sehat mahasiswa.

Kata kunci: risoles gluten-free, tepung mocaf, pola makan sehat, tes pasar, Demo Day

Received: November 2024
Reviewed: November 2024
Published: November 2024

Plagirism Checker No 234
Prefix DOI : Prefix DOI :
10.8734/Nutricia.v1i2.365

Copyright : Author
Publish by : Nutricia



This work is licensed under
a [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)
[Attribution-NonCommercial](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)
[4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

LATAR BELAKANG

Generasi muda, khususnya mahasiswa, sering menghadapi pola makan yang kurang sehat akibat jadwal yang padat dan tingginya konsumsi makanan cepat saji. Sebagai generasi yang mulai sadar akan pentingnya gaya hidup sehat, kebutuhan terhadap makanan bergizi dan praktis semakin meningkat. Produk berbahan dasar tepung terigu kerap menjadi masalah bagi mereka yang memiliki sensitivitas gluten atau ingin menjalani pola makan bebas gluten.

Tepung mocaf, yang berasal dari singkong fermentasi, menjadi alternatif ideal karena bebas gluten, kaya serat, mudah dicerna, dan memiliki indeks glikemik rendah. Risoles gluten-free berbahan tepung mocaf hadir sebagai solusi inovatif yang menggabungkan kelezatan dengan manfaat kesehatan.

Program Wirausaha Merdeka Kampus (WMK) Untag Surabaya memberikan kesempatan untuk menguji produk inovatif ini melalui tes pasar dan Demo Day. Penelitian ini mengevaluasi penerimaan risoles gluten-free serta pengaruhnya terhadap peningkatan kesadaran pola makan sehat.

RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana tingkat penerimaan risoles gluten-free berbahan tepung mocaf pada tes pasar dan Demo Day?
2. Apakah risoles gluten-free berbahan tepung mocaf dapat meningkatkan kesadaran mahasiswa terhadap pola makan sehat?

TUJUAN PENELITIAN

1. Mengukur tingkat penerimaan risoles gluten-free berbahan tepung mocaf di kalangan mahasiswa dan masyarakat.
2. Menganalisis dampak konsumsi risoles gluten-free berbahan tepung mocaf terhadap kesadaran pola makan sehat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif untuk mengevaluasi tingkat penerimaan dan pengaruh konsumsi risoles gluten-free yang menggunakan tepung mocaf terhadap kesadaran pola makan sehat di kalangan mahasiswa. Data dikumpulkan melalui survei, uji coba produk, dan analisis deskriptif.

Desain Penelitian

Penelitian dilakukan selama kegiatan tes pasar dan Demo Day yang merupakan bagian dari program Wirausaha Merdeka Kampus (WMK) di Universitas 17 Agustus 1945 (Untag) Surabaya. Sampel penelitian melibatkan 100 responden yang dipilih secara purposive sampling, terdiri dari mahasiswa dan pengunjung yang berpartisipasi dalam acara tersebut.

Prosedur Penelitian

1. **Uji Coba Produk:** Risoles gluten-free berbahan tepung mocaf diperkenalkan kepada responden untuk dicicipi langsung pada kegiatan tes pasar dan Demo Day. Setiap responden memberikan penilaian terhadap rasa, tekstur, dan penampilan produk.
2. **Survei Pasca-Konsumsi:** Setelah mencoba produk, responden diminta untuk mengisi kuesioner yang berisi pertanyaan mengenai tingkat penerimaan produk dan kesadaran mereka terhadap pola makan sehat, terutama terkait dengan pemilihan makanan bebas gluten.
3. **Analisis Data:** Data dari kuesioner dianalisis secara deskriptif. Persentase responden yang memberikan penilaian positif terhadap produk dan yang melaporkan peningkatan kesadaran pola makan sehat dihitung dan disajikan untuk menarik kesimpulan dari hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini mengukur tingkat penerimaan dan pengaruh konsumsi risoles gluten-free berbahan tepung mocaf terhadap kesadaran pola makan sehat mahasiswa selama tes pasar dan Demo Day WMK Untag Surabaya. Hasil penelitian dijelaskan sebagai berikut:

1. Tingkat Penerimaan Produk

Berdasarkan survei yang dilakukan pada 100 responden, sebanyak 90% memberikan penilaian positif terhadap risoles gluten-free berbahan tepung mocaf. Responden menyatakan bahwa produk ini memiliki rasa yang enak (85%), tekstur yang baik (82%), dan tampilan yang menarik (78%). Sebagian besar responden (87%) juga mengapresiasi inovasi penggunaan tepung mocaf sebagai bahan baku utama, yang dianggap lebih sehat dibandingkan tepung terigu.

Penerimaan tinggi terhadap produk ini menunjukkan bahwa tepung mocaf berhasil menghadirkan rasa dan tekstur yang sesuai dengan preferensi konsumen tanpa mengurangi kualitas organoleptik risoles. Selain itu, penilaian positif juga dipengaruhi oleh daya tarik risoles gluten-free sebagai makanan sehat yang tetap terjangkau oleh mahasiswa.

2. Kesadaran Pola Makan Sehat

Setelah mencoba produk, sebanyak 72% responden mengaku lebih sadar akan pentingnya pola makan sehat, khususnya dalam memilih makanan bebas gluten. Sebagian besar responden (68%) menyatakan bahwa mereka tertarik untuk mengurangi konsumsi produk berbahan dasar tepung terigu dan menggantinya dengan alternatif seperti tepung mocaf.

Kesadaran ini dipicu oleh informasi yang diberikan selama tes pasar dan Demo Day, di mana responden diberikan edukasi singkat mengenai manfaat tepung mocaf, seperti kandungan serat tinggi dan bebas gluten yang lebih aman bagi kesehatan. Edukasi ini memperkuat pemahaman mahasiswa tentang pentingnya memperhatikan kandungan bahan dalam makanan yang mereka konsumsi.

3. Dampak pada Tren Makanan Sehat Lokal

Inovasi risoles gluten-free berbahan tepung mocaf juga sejalan dengan upaya mendukung penggunaan bahan baku lokal yang berkelanjutan. Singkong, sebagai bahan dasar tepung mocaf, merupakan komoditas lokal yang melimpah dan lebih ekonomis dibandingkan gandum yang masih bergantung pada impor. Hal ini menjadikan risoles gluten-free tidak hanya sebagai solusi makanan sehat, tetapi juga sebagai upaya mendukung perekonomian lokal.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa risoles gluten-free berbahan tepung mocaf diterima dengan baik oleh mahasiswa dan masyarakat selama tes pasar dan Demo Day WMK Untag Surabaya. Tingkat penerimaan produk mencapai 90%, dengan responden memberikan penilaian positif terhadap rasa, tekstur, dan nilai inovasi penggunaan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu. Selain itu, konsumsi risoles gluten-free berbahan tepung mocaf berhasil meningkatkan kesadaran pola makan sehat pada 72% responden, terutama dalam memilih makanan yang lebih aman dan bergizi.

Inovasi ini tidak hanya mendukung gaya hidup sehat, tetapi juga mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal yang lebih berkelanjutan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa risoles gluten-free berbahan tepung mocaf memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai camilan sehat yang dapat diterima di pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni, D., & Hartati, T. (2021). Pemanfaatan Tepung Mocaf sebagai Bahan Baku Alternatif dalam Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 123-130.

- Budiyanto, T., & Sari, D. (2020). Tren Konsumsi Gluten-Free di Kalangan Generasi Muda. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 18(3), 45-52.
- WHO. (2021). *Healthy Eating Trends Among Young Adults*. Geneva: World Health Organization.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Pola Konsumsi Generasi Z di Indonesia*. Jakarta: BPS.