

ABSTRAK

INOVASI CRACKERS BERBASIS MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DAN TEPUNG PISANG KEPOK SEBAGAI POTENSI PANGAN FUNGSIONAL ANTI OBESITAS

Obesitas menjadi permasalahan kesehatan yang semakin meningkat di Indonesia, dengan prevalensi mencapai 13% pada tahun 2025. Tingginya konsumsi camilan tinggi kalori dan rendah serat berkontribusi terhadap peningkatan angka tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menginovasi produk *crackers* berbasis MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) sebagai pangan fungsional rendah kalori dan tinggi serat untuk pencegahan obesitas. Empat formulasi dibuat dengan variasi komposisi MOCAF : tepung pisang kepok, yaitu kontrol (A) 100% tepung terigu, (B) 75:25, (C) 50:50, dan (D) 25:75. Parameter yang diuji meliputi analisis proksimat, nilai kalori total (metode Atwater), dan evaluasi sensori hedonik oleh 25 panelis non-ahli. Hasil menunjukkan bahwa seluruh formulasi *crackers* MOCAF dan tepung pisang kepok memiliki nilai kalori lebih rendah dibanding kontrol (B: 225 kkal; C: 241 kkal; D: 233 kkal vs. A: 280 kkal), dengan kadar serat kasar tertinggi pada *crackers* D (2,46%). Formulasi C memiliki penerimaan rasa setara dengan kontrol (skor 4,16) sehingga berpotensi sebagai formulasi terbaik. *Crackers* berbasis MOCAF dan tepung pisang kepok terbukti berpotensi sebagai camilan fungsional rendah kalori dan tinggi serat yang relevan untuk pencegahan obesitas.

Kata Kunci: analisis proksimat; *crackers* ;MOCAF; obesitas; pangan fungsional

