

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian *review* ini, dapat disimpulkan bahwa penyakit seliak merupakan salah satu bentuk intoleransi pada gluten dimana penderitanya memiliki kelainan autoimun secara genetik dengan cara membangun reaksi kekebalan terhadap gluten. Penyakit ini menyerang usus kecil dan menimbulkan gejala lain seperti inflamasi. Produk *cake* memiliki berbagai macam jenisnya seperti *sponge cake*, *pound cake* dan *muffin*. *Cake* sendiri merupakan produk *bakery* yang biasanya terbuat dari tepung terigu akan tetapi penderita intoleransi gluten seperti penderita penyakit seliak tidak dapat mengonsumsi *cake* karena pada umumnya *cake* terbuat dari tepung terigu yang mengandung gluten sehingga salah satu metode untuk mencegah hal ini terjadi adalah mengganti tepung terigu dengan tepung lain yang tidak mengandung gluten.

Beberapa tepung yang dapat menjadi alternatif untuk membuat *cake* yaitu tepung *Prosopis alba*, tepung Yacon, tepung *Chickpea* dan tepung beras. Keempat tepung ini memiliki senyawa anti-inflamasi atau anti peradangan yang telah diuji baik secara *in vitro* maupun *in vitro*. Selain anti-inflamasi, senyawa yang terkandung pada tepung pengganti memiliki manfaat lain seperti antioksidan, anti kanker, dan lain-lain. Tepung yang bisa dikatakan sangat efektif untuk penderita penyakit seliak adalah tepung Yacon.

Penggantian tepung terigu menjadi tepung lain yang tidak mengandung gluten memiliki tujuan agar para penderita penyakit seliak dapat tetap menikmati produk *bakery* terutama *cake*. Berdasarkan karakteristik warna, nilai *lightness* dan *yellowness* tertinggi didapatkan oleh tepung beras sedangkan nilai *redness* tertinggi didapatkan oleh tepung *Chickpea*. Untuk nilai komposisi proksimat, nilai kadar protein dan kadar abu tertinggi didapatkan oleh *cake* dengan tepung beras sedangkan kadar *lipid* tertinggi didapatkan oleh tepung *Chickpea*. Sedangkan untuk tekstur, nilai *hardness*, *springiness*, dan *chewiness* tertinggi didapatkan oleh tepung beras. Sehingga dapat dikatakan bahwa tepung beras menunjukkan karakteristik yang lebih unggul jika dibandingkan dengan tepung lain.

4.2. Saran

Penelitian tentang penyakit seliak dan tepung pengganti masih belum banyak ditemukan di Indonesia jika dibandingkan dengan penelitian tentang penyakit seliak dan tepung pengganti di negara lain. Maka dari itu, penelitian mengenai kedua hal terkait dapat dilakukan lebih rinci dan lebih banyak dan penelitian tersebut dapat dimulai dari efek anti inflamasi dari tepung pengganti, manfaat tepung bagi penderita penyakit seliak dan intoleransi gluten yang lainnya, serta beberapa topik lainnya.

