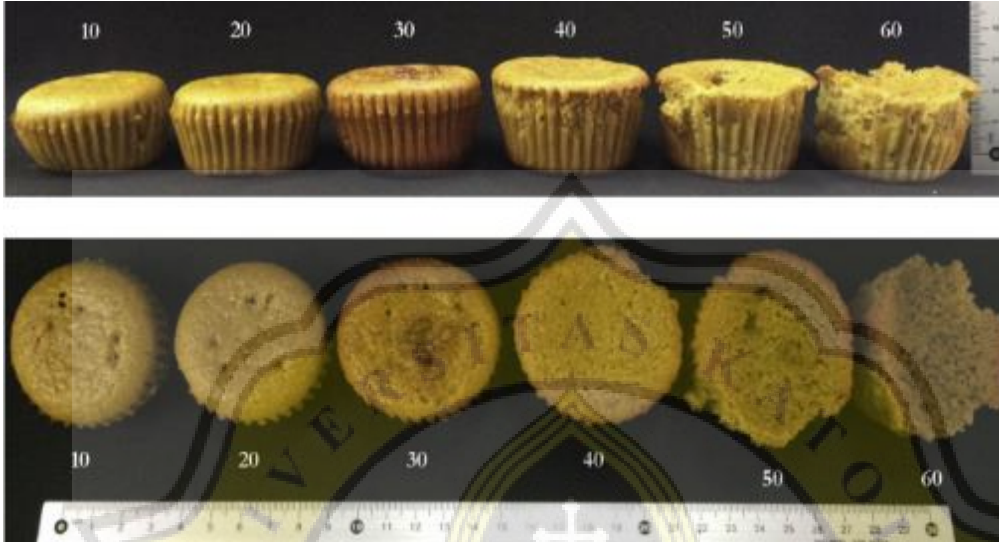
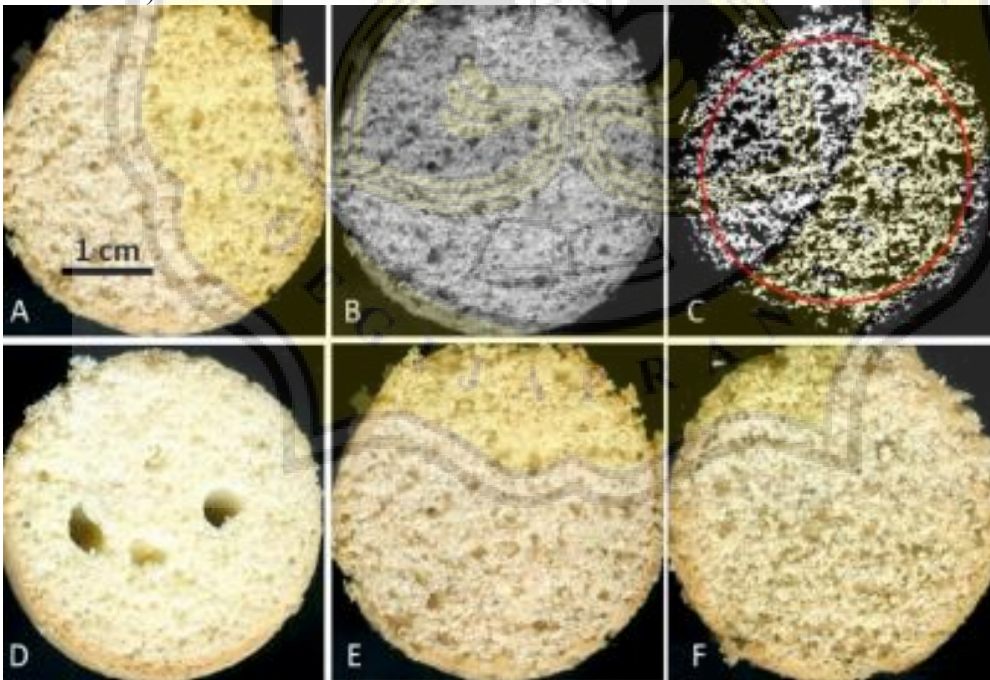


LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil akhir dari *muffin cake* menggunakan tepung *Prosopis alba*.(L. P. Sciammaro *et al.*, 2018)



Lampiran 2. Hasil akhir dari *muffin cake* menggunakan tepung Yacon. (Lancetti *et al.*, 2020a)



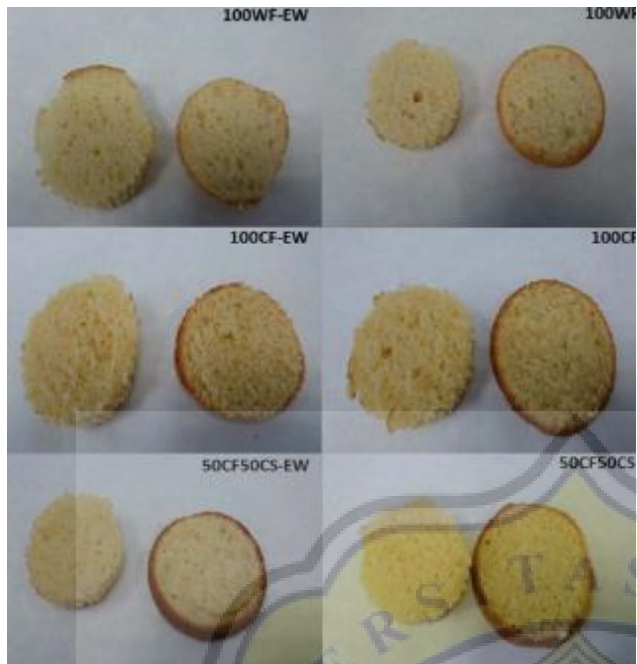
Lampiran 4. Hasil akhir dari *pound cake* menggunakan tepung Beras.(S. Jeong *et al.*, 2013)



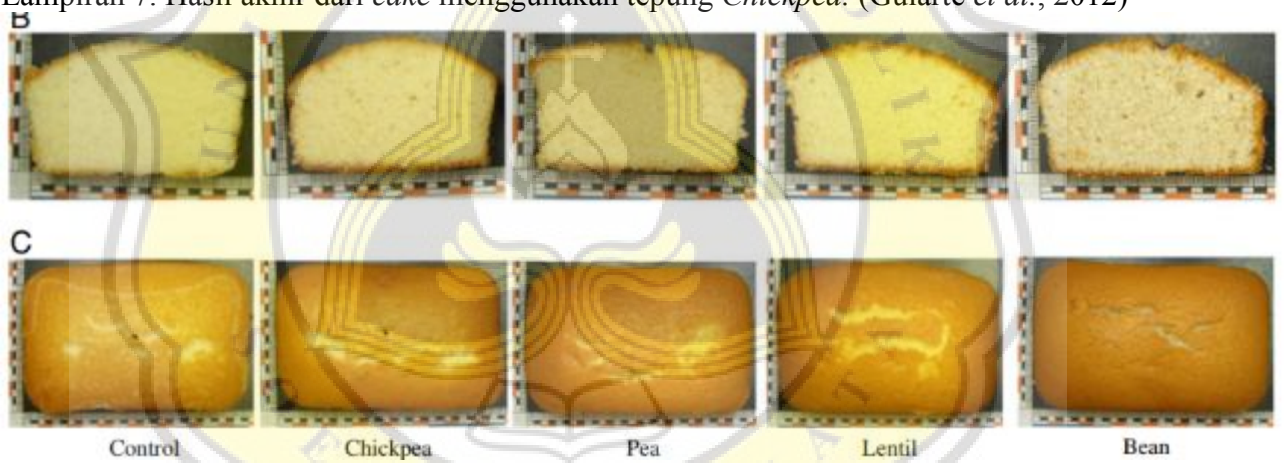
Lampiran 5. Hasil akhir dari *cake* menggunakan tepung Beras.(Amin *et al.*, 2021)



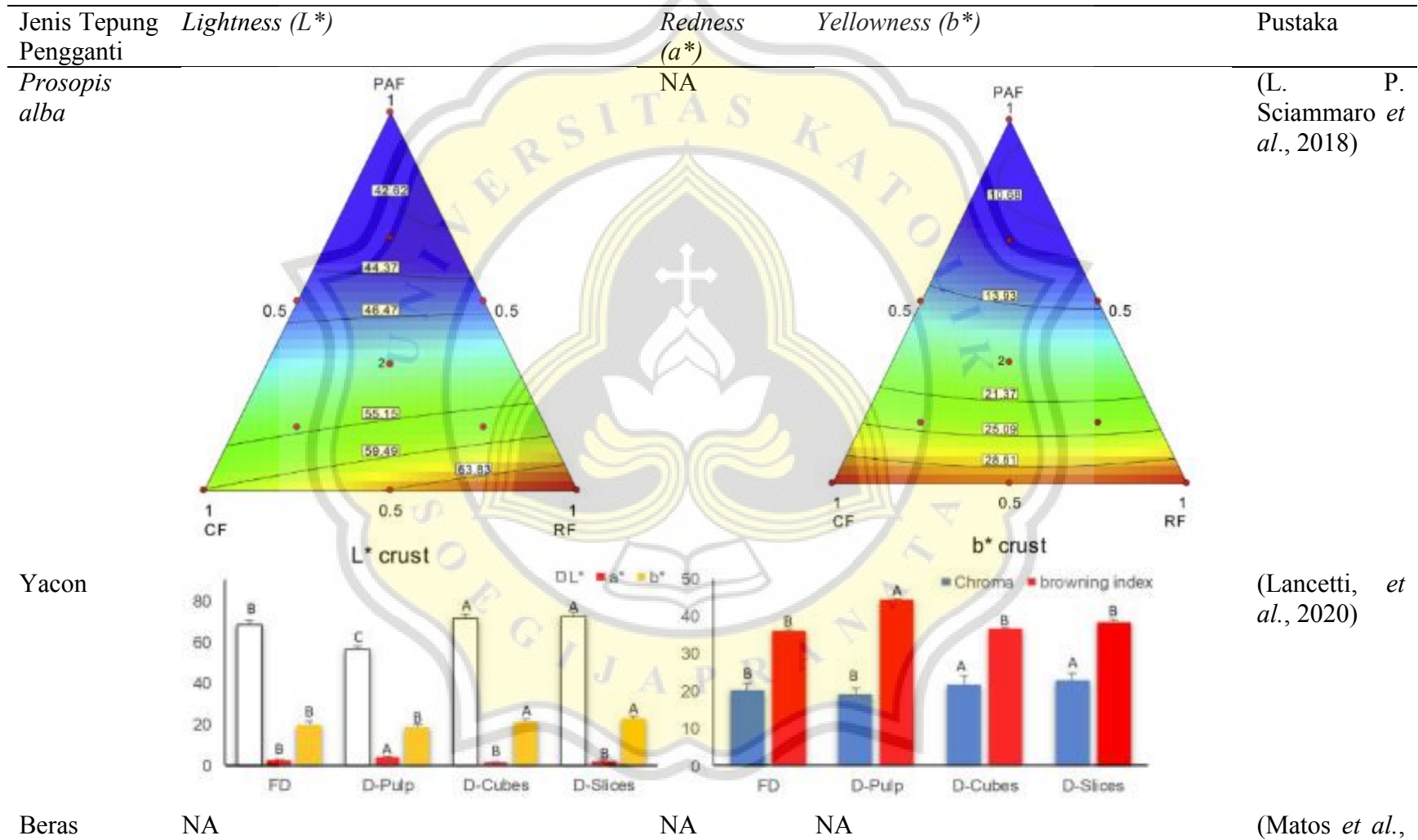
Lampiran 6. Hasil akhir dari *muffin cake* menggunakan tepung *Chickpea*. (Alvarez, Herranz, Jiménez, & Canet, 2017)



Lampiran 7. Hasil akhir dari *cake* menggunakan tepung *Chickpea*. (Gularte *et al.*, 2012)



Lampiran 8. Karakteristik warna dari cake dengan menggunakan tepung pengganti



Lampiran 9. Hasil Plagscan



0.48% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #14344895

PENDAHULUAN Latar Belakang Gluten intolerance atau intoleransi gluten merupakan kelainan yang menyebabkan tubuh tidak dapat mencerna atau memecah protein gluten. Gluten intolerance ini merupakan istilah untuk mengintegrasikan 2 gangguan utama yang memiliki kaitan dengan gluten yaitu celiac disease, alergi terhadap gandum, dan non-celiac gluten sensitivity (NCGS) (Balakireva & Zamyatnin, 2016). Celiac disease merupakan kelainan autoimun yang secara genetik akan membangun reaksi kekebalan terhadap gluten. Penyakit ini utamanya menyerang usus kecil tetapi dapat menimbulkan gejala yang lain sehingga para penderita penyakit ini tidak dapat mengkonsumsi makanan yang mengandung gluten (Lebwohl, Sanders, & Green, 2018). Penyakit Sefak sendiri memiliki prevalensi yang mencapai 1 % dari jumlah populasi yang ada secara umum dan mencapai 1-2% dari jumlah populasi yang ada di India, Timur Tengah, Amerika Utara dan Amerika Selatan (Accomando & Cataldo, 2004; Bascuñán et al., 2017). Ditinjau dari beberapa dekade, ketertarikan untuk mengembangkan