

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Tepung Mocaf memiliki potensi sebagai bahan dasar Brownies Crispy *gluten-free* yang aman, tetapi keamanannya bersifat relatif. Tiga faktor utama memengaruhi respons konsumen autoimun, yakni kondisi fisik saat konsumsi, sensitivitas terhadap bahan tambahan non-gluten, serta kebersihan rantai pasok dan proses produksi. Produk Blackthins Ladang Lima dinilai aman oleh sebagian informan, namun tetap memicu gejala pada individu yang sensitif maizena, almond dan individu yang sensitif terhadap bahan kimia (pestisida atau pemutih). Oleh karena itu, produsen harus menerapkan bahan baku organik, proses fermentasi dan pengolahan tanpa pemutih, serta pelabelan komposisi rinci. Konsumen disarankan menguji porsi kecil dan mencatat reaksi tubuh sebelum konsumsi rutin

5.2 Saran

Bagi konsumen yang menerapkan pola makan *gluten-free*, terutama mereka yang memiliki kondisi autoimun, dianjurkan untuk selalu waspada terhadap reaksi tubuh yang muncul setelah mengonsumsi produk olahan mocaf. Sebaiknya konsumsi dilakukan secara bertahap dengan porsi kecil untuk mengetahui toleransi tubuh masing-masing, serta mempertimbangkan konsultasi dengan ahli gizi atau tenaga medis untuk memastikan keamanan konsumsi secara individual.

Untuk peneliti selanjutnya, disarankan agar melakukan studi lebih lanjut dengan pendekatan yang lebih komprehensif, seperti pengujian laboratorium terhadap kemungkinan kandungan gluten sisa atau uji klinis terhadap respons tubuh individu. Selain itu, melibatkan jumlah responden yang lebih besar dan beragam akan memberikan hasil yang lebih representatif guna mendukung inovasi produk pangan *gluten-free* yang aman dan dapat diterima oleh berbagai kelompok masyarakat, terutama mereka yang memiliki kebutuhan diet khusus dan autoimun.