

## **BAB V**

### **PEMBAHASAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Formulasi risoles bebas gluten yang terdiri atas 125 gram tepung mocaf dan 25 gram tepung maizena (disebut sebagai Sampel 357) menunjukkan hasil paling unggul dalam uji sensori yang dilakukan terhadap parameter rasa, aroma, dan tekstur. Skor tertinggi yang diperoleh pada seluruh aspek tersebut menunjukkan bahwa formulasi ini memiliki tingkat penerimaan yang paling baik dari panelis dibandingkan dengan sampel lainnya. Hal ini dapat dikaitkan dengan karakteristik tepung mocaf yang mampu memberikan tekstur lembut serta cita rasa yang netral namun khas, yang sesuai dengan ekspektasi konsumen terhadap produk risoles.

Berdasarkan hasil uji ANOVA, ditemukan bahwa hanya parameter aroma yang menunjukkan perbedaan signifikan antar sampel secara statistik ( $p < 0,05$ ). Ini mengindikasikan bahwa perubahan komposisi antara tepung mocaf dan tepung maizena berdampak nyata terhadap persepsi aroma dari risoles yang dihasilkan. Sementara itu, pada parameter rasa dan tekstur, tidak ditemukan perbedaan yang signifikan secara statistik ( $p > 0,05$ ), meskipun dari hasil rata-rata skor sensori terlihat adanya kecenderungan preferensi terhadap sampel dengan proporsi tepung mocaf yang lebih tinggi.

Meskipun rasa dan tekstur tidak menunjukkan signifikansi secara statistik, hasil sensori menunjukkan bahwa panelis secara umum lebih menyukai produk dengan kandungan mocaf yang lebih besar. Hal ini memperkuat dugaan bahwa tepung mocaf tidak hanya berperan sebagai pengganti tepung terigu dalam produk bebas gluten, tetapi juga mampu menghasilkan mutu organoleptik yang mendekati produk konvensional, terutama dalam hal rasa dan tekstur. Mocaf sendiri memiliki sifat fungsional yang baik dalam pembuatan produk bakery atau olahan berbasis adonan, karena kandungan pati resisten dan kemampuan mengikat air yang cukup tinggi, sehingga dapat membantu menciptakan tekstur lembut dan tidak kering.

Dari temuan ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung mocaf dalam jumlah dominan pada formulasi risoles bebas gluten berpotensi menghasilkan produk yang tidak hanya bebas gluten tetapi juga tetap disukai dari segi rasa, aroma, dan tekstur. Hal ini menjadi peluang untuk pengembangan lebih

secara penilaian. Kombinasi tersebut tampaknya mampu memberikan aroma yang khas dan lebih kuat dibandingkan komposisi lainnya.

Tabel 4.4 Hasil Rata-Rata Aroma

| Perlakuan                 | Rata-Rata |
|---------------------------|-----------|
| Mocaf : Maizeana 75g:75g  | 6,40      |
| Mocaf : Maizeana 100g:50g | 6,37      |
| Mocaf : Maizeana 125g:25g | 6,93      |

Tabel ini menampilkan hasil rata-rata penilaian aroma dari masing-masing sampel. Berdasarkan tabel, Perlakuan 3 (125g mocaf : 25g maizena) kembali mendapatkan skor rata-rata tertinggi yaitu 6,9375, menunjukkan bahwa aroma risoles dengan kandungan mocaf lebih banyak lebih disukai oleh panelis. Hasil ini juga didukung secara statistik, di mana nilai F hitung lebih besar dari F tabel, artinya perbedaan aroma antar sampel signifikan secara statistik. Ini mengindikasikan bahwa perubahan komposisi tepung memengaruhi karakter aroma produk secara nyata.

### 4.3 Tekstur

Tabel 4.5 Hasil Uji Tekstur *Anova: Two-Factor Without Replication*

| Source of Variation | SS       | df | MS       | F        | F crit   |
|---------------------|----------|----|----------|----------|----------|
| Panelis             | 131,9583 | 31 | 4,25672  | 1,836208 | 1,636151 |
| Sampel              | 12,27083 | 2  | 6,135417 | 2,646615 | 3,145258 |
| Error               | 143,7292 | 62 | 2,318212 |          |          |
| Total               | 287,9583 | 95 |          |          |          |

Keterangan:

*SS (Sum of Square)* : Jumlah kuadrat  
*Df (Degree of freedom)* : Derajat bebas  
*MS (Mean Square)* : Rata-rata jumlah kuadrat  
*F* : F hitung  
*F crit* : F tabel

Pada tekstur, hasil ANOVA menunjukkan bahwa nilai F hitung (2,646) untuk sampel lebih kecil dari F tabel (3,145), dengan demikian tidak ada perbedaan signifikan antar komposisi terhadap tekstur risoles. Namun, nilai F pada panelis sebesar 1,836 lebih besar dari F tabel, yang berarti terdapat perbedaan signifikan

lanjut terhadap produk pangan bebas gluten yang lebih sehat dan inklusif, khususnya bagi konsumen yang memiliki intoleransi gluten atau memilih diet bebas gluten.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian serta kesimpulan diatas, maka dapat diberikan saran oleh penulis sebagai berikut:

1. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengevaluasi parameter lain seperti warna, penampilan, serta daya simpan produk risoles bebas gluten.
2. Pengembangan produk dapat diarahkan ke skala industri atau usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) agar dapat memenuhi permintaan pasar gluten-free yang terus meningkat.