

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Keberadaan gluten memiliki peran yang sangat penting karena dapat memberikan tekstur yang kenyal pada churros. Tanpa adanya gluten, churros oatmeal tidak akan mempunyai tekstur yang kenyal. Oleh karena itu, *oatmeal* seringkali digunakan sebagai bahan baku tambahan di berbagai masakan. Berbeda dengan tepung, *oatmeal* tidak memiliki kandungan gluten sehingga kurang cocok untuk dijadikan sebagai bahan pengganti utama.

5.2 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini hanya melibatkan 30 panelis yang tidak terlatih, sehingga hasil tidak sepenuhnya representatif terhadap populasi yang lebih luas.

5.3 Implikasi Penelitian

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk mengembangkan varian *churros* yang lebih sehat dengan menggunakan *oatmeal* sebagai bahan tambahan, meskipun tidak dapat menggantikan tepung utama sepenuhnya. Temuan ini dapat digunakan untuk mendidik konsumen tentang peran *gluten* dalam makanan dan memberikan informasi tentang alternatif yang lebih sehat

5.4 Saran

Setelah melakukan penelitian, saran yang dapat diberikan mengenai pengaruh bahan terhadap pembuatan churros oatmeal adalah, selain *churros* yang membutuhkan gluten, gunakan *oatmeal* sebagai bahan pengganti makanan lain seperti cookies yang tidak membutuhkan gluten untuk teksturnya.