

ABSTRAK

Gluten merupakan protein kompleks yang terbentuk selama persiapan adonan dari tepung gandum (*Triticum aestivum L.*), rye (*Secale cereale L.*), dan barley (*Hordeum vulgare L.*). Beberapa bahan dasar tepung bebas gluten perlu dikembangkan agar menghasilkan produk pangan baru yang dapat dikonsumsi pasien dengan diet *gluten-free*. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kadar protein dan uji daya terima pada waffle *gluten free* dengan modifikasi tepung almond dan tepung MOCAF. Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga formulasi perbandingan tepung almond dan tepung mocaf, yaitu formulasi A (40:60), formulasi B (50:50), formulasi C (60:40). Kadar protein tertinggi terdapat pada formula B dengan perbandingan tepung almond:tepung MOCAF (50:50) yakni sebesar 21,98%. Hasil analisis uji *One Way Anova* kadar protein pada waffle *gluten-free* dengan formulasi tepung almond dan tepung MOCAF menunjukkan bahwa terdapat perbedaan rata-rata kadar protein pada 3 formulasi waffle *gluten-free* ($p < 0,05$). Terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada parameter rasa, tekstur, dan warna yang artinya perbandingan tepung almond dan tepung MOCAF di setiap formula mempengaruhi rasa, tekstur, dan warna waffle. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa formula B pada waffle *gluten-free* merupakan formula paling disukai oleh panelis dengan memberikan kesan aroma yang harum, rasa manis, tekstur empuk dan warna kuning keemasan. Waffle dengan perbandingan formula tepung almond dan tepung MOCAF 50:50 dapat dijadikan salah satu jajanan yang tidak mengandung gluten dan tinggi kandungan protein serta berpotensi menjadi salah satu kreasi bahan pangan lokal yang ada di Indonesia.

Kata Kunci : Tepung Almond, Tepung Mocaf, Waffle, Daya terima, Kadar Protein, Bebas Gluten