

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat, karunia, dan pertolongan-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan final project yang berjudul “Tingkat Penerimaan Produk *Wrap Gluten-Free* Berbahan Dasar Ubi Ungu Berdasarkan Uji Karakteristik Sensori” dengan lancar dan tepat waktu.

Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi di Akademi SAGES, sekaligus merupakan bentuk kontribusi penulis dalam menciptakan inovasi pangan fungsional yang aman dan bergizi bagi penderita celiac disease, yaitu gangguan autoimun yang mengharuskan diet bebas gluten secara ketat. Produk wrap gluten-free yang dikembangkan dalam proyek ini diharapkan mampu menjadi alternatif makanan yang tidak hanya aman dikonsumsi, tetapi juga tetap disukai dari segi rasa, tekstur, aroma, dan tampilan.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku direktur Akademi Sages
2. Ir. Ivy Dian P. Prabowo, S.TP. M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Akademi Sages
3. Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. dan Titin Lestariningsih, S.E, M.M selaku Penguji yang telah memberikan masukan yang berharga dan konstruktif.
4. Seluruh dosen dan staf Akademi SAGES yang telah memberikan bekal ilmu dan wawasan selama masa studi.
5. Para responden dan panelis uji organoleptik yang telah bersedia memberikan penilaian dan masukan.
6. Orang tua dan keluarga tercinta yang selalu mendukung secara moral dan spiritual.
7. Teman-teman seperjuangan yang telah menjadi penyemangat, rekan diskusi, serta sumber inspirasi selama menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, khususnya dalam bidang pengembangan produk pangan sehat bebas gluten.

Pasuruan, 4 Agustus 2025

Penulis

ABSTRAK

Wrap modern bebas gluten berbahan dasar ubi ungu menjadi alternatif pangan yang potensial karena praktis, fleksibel, serta memiliki keunggulan gizi berupa serat dan pigmen alami antosianin. Penelitian ini bertujuan menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap wrap gluten-free berbahan dasar ubi ungu. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif melalui uji organoleptik. Sebanyak 34 panelis tidak terlatih dipilih secara random sampling untuk menilai atribut visual, aroma, tekstur, dan rasa dengan skala 1–5. Hasil menunjukkan bahwa produk diterima dengan sangat baik. Visual memperoleh skor rata-rata 4,03 karena warna ungu alami dinilai unik meski permukaan kurang rata. Aroma mendapat skor 4,24 berkat wangi manis khas ubi yang alami. Tekstur mencapai skor 4,41 karena wrap lentur dan tidak mudah sobek, sehingga mampu mengatasi kelemahan umum produk gluten-free. Rasa menjadi atribut tertinggi dengan skor 4,44, sebab manis alami ubi dianggap netral sehingga cocok untuk berbagai jenis isian. Dengan demikian, wrap bebas gluten berbahan dasar ubi ungu berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai pangan fungsional lokal yang sehat, inklusif, dan kompetitif di pasar modern.

Kata kunci: Inklusivitas Makanan, Ubi Ungu, Uji Organoleptik, Wrap Gluten-Free

ABSTRACT

Gluten-free wraps made from purple sweet potato offer a practical and flexible alternative food product with nutritional advantages, including dietary fiber and natural anthocyanin pigments. This study aimed to evaluate consumer acceptance of purple sweet potato-based gluten-free wraps. The research applied a quantitative approach using organoleptic testing. A total of 34 untrained panelists were randomly selected to assess visual, aroma, texture, and taste attributes on a 1–5 scale. The results indicated high consumer acceptance. The visual attribute scored an average of 4.03, with the natural purple color considered unique despite a slightly uneven surface. Aroma received a score of 4.24, characterized by the natural sweet scent of roasted sweet potato. Texture scored 4.41, with the wraps evaluated as pliable, chewy, and not easily torn, overcoming the common weakness of gluten-free products. Taste obtained the highest score of 4.44, as the mild sweet flavor was considered neutral and versatile for both savory and sweet fillings. Overall, purple sweet potato-based gluten-free wraps show strong potential as a functional local food innovation that is healthy, inclusive, and competitive in the modern food market.

Keywords: *Food Inclusivity, Gluten-Free Wrap, Organoleptic Test, Purple Sweet Potato*