

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Gluten merupakan protein yang secara alami terdapat pada biji-bijian seperti gandum, barley, dan rye. Pada sebagian individu, khususnya penderita penyakit celiac atau sensitivitas gluten non-celiac, konsumsi makanan yang mengandung gluten dapat memicu gangguan kesehatan, mulai dari peradangan usus, gangguan pencernaan, hingga masalah metabolisme Singh, (2022). Oleh karena itu, kebutuhan terhadap produk pangan bebas gluten terus mengalami peningkatan baik di tingkat global maupun lokal.

Data pasar menunjukkan bahwa permintaan produk *gluten-free snacks* tumbuh sangat pesat. Menurut laporan Allied Market Research (2024), pasar global produk snack bebas gluten pada tahun 2021 tercatat sebesar USD 843,6 juta dan diproyeksikan meningkat hingga USD 1,8 miliar pada tahun 2031 dengan laju pertumbuhan tahunan (CAGR) sebesar 8,3 %. Pertumbuhan tersebut didorong oleh peningkatan jumlah penderita celiac, kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat, serta tren gaya hidup modern yang menekankan pada makanan praktis dan bergizi

Di Indonesia sendiri, kesadaran akan kebutuhan makanan bebas gluten mulai meningkat, namun masih terbatas dari sisi pilihan produk dan aksesibilitasnya. Produk olahan berbasis tepung terigu mendominasi pasar makanan cepat saji dan makanan praktis, sementara produk alternatif gluten-free masih jarang tersedia dan harganya relatif mahal. Salah satu peluang inovatif untuk menjawab tantangan ini adalah melalui pengembangan *gluten-free wrap*, yaitu lembaran tipis seperti tortilla, roti gulung, atau crepes yang dapat diisi dengan beragam bahan makanan. Produk wrap cocok dengan preferensi gaya hidup urban karena sifatnya yang praktis, mudah dibawa, dan fleksibel disesuaikan dengan kombinasi isian—baik manis maupun gurih. Tren global menunjukkan meningkatnya permintaan konsumen urban terhadap produk gluten-free yang bisa diintegrasikan ke dalam gaya hidup sehat dan bergerak cepat Market Growth Reports (2024). Sayangnya, sebagian besar wrap yang beredar di

pasaran masih berbasis tepung terigu atau campuran tepung yang mengandung gluten, sehingga tidak dapat dikonsumsi oleh kelompok masyarakat dengan kebutuhan khusus seperti penderita celiac.

Pemilihan bahan baku menjadi faktor penting dalam pengembangan produk pangan bebas gluten. ubi ungu dipilih sebagai bahan utama wrap karena memiliki keunggulan dari segi kandungan gizi menurut Adrian, (2024). Ubi ungu diketahui rendah kalori dan mengandung beragam vitamin, seperti vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Selain itu, ubi ungu juga merupakan sumber beta karoten yang baik dan tinggi antioksidan. Selain itu, warna ungu alami yang dimiliki ubi adalah antosianin yang merupakan senyawa dalam tumbuhan yang bersifat antioksidan dan bermanfaat untuk menjaga kesehatan tubuh. Senyawa inilah yang memberikan warna merah, ungu, atau biru pada buah dan sayuran, seperti stroberi dan bawang merah Agustin, (2023). Dari sisi ketersediaan, ubi ungu merupakan bahan lokal yang mudah diperoleh, sehingga mendukung pemanfaatan sumber daya dalam negeri sekaligus bernilai ekonomis.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini menjadi relevan dan penting untuk dilakukan guna mengembangkan produk wrap modern bebas gluten berbasis ubi lokal sebagai solusi pangan sehat, aman, inklusif, serta inovatif. Melalui formulasi yang tepat dan uji sensori terhadap produk yang dihasilkan, penelitian ini diharapkan dapat menghadirkan alternatif produk pangan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan khusus kelompok penderita celiac, tetapi juga dapat diterima secara luas oleh konsumen umum dari berbagai segmen usia dan gaya hidup.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sejauh mana tingkat penerimaan produk *wrap gluten-free* berbahan dasar ubi ungu berdasarkan uji karakteristik sensori (rasa, tekstur, aroma dan visual)?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai sejauh mana tingkat penerimaan produk *wrap gluten-free* berbahan dasar ubi ungu berdasarkan uji karakteristik sensori (rasa, tekstur, aroma dan visual).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur ilmiah dalam bidang teknologi pangan, khususnya mengenai pengembangan produk bebas gluten berbasis bahan pangan lokal. Selain itu, penelitian ini turut memberikan kontribusi terhadap studi mengenai pangan fungsional dan inklusif.

1.4.2 Secara Praktis

- 1) Bagi pelaku industri kuliner dan UMKM, penelitian ini dapat menjadi rujukan dalam menciptakan produk inovatif yang sehat, aman, dan sesuai dengan tren gaya hidup sehat.
- 2) Bagi penderita mereka yang menjalani diet *gluten-free*, penelitian produk wrap bebas gluten ini dapat menjadi solusi kuliner, sekaligus mendukung pemberdayaan komoditas lokal seperti ubi ungu.