

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Wrap bebas gluten berbahan dasar ubi memiliki kelebihan dan kekurangan dari setiap sisi. Berdasarkan hasil uji organoleptik produk ini diterima dengan sangat baik pada aspek rasa, tekstur, aroma, maupun visual. Warna ungu alami dari pigmen antosianin memberikan daya tarik visual yang khas, aroma manis alami ubi meningkatkan nilai sensorik, tekstur lentur dan tidak mudah sobek menjadi keunggulan dibandingkan wrap gluten-free lain yang cenderung rapuh, serta rasa netral-manis khas ubi ungu membuat produk ini serbaguna untuk berbagai jenis isian. Namun demikian, terdapat beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan, seperti permukaan wrap yang masih kurang rata sehingga tampilan visual belum maksimal, aroma ubi yang cukup kuat berpotensi kurang disukai sebagian konsumen. Dengan mempertimbangkan kelebihan dan kekurangan tersebut, wrap ubi ungu bebas gluten dapat dinyatakan sebagai inovasi pangan fungsional yang potensial, layak dikembangkan lebih agar dapat bersaing di pasar pangan modern.

5.2 Saran

Peneliti selanjutnya sebaiknya melakukan uji coba organoleptik dengan penderita celiac. Edukasi konsumen mengenai manfaat makanan bebas gluten sebaiknya diperluas agar pemahaman masyarakat tidak hanya didasarkan pada tren, tetapi juga pada kebutuhan dan manfaat kesehatan. Selain itu, perlu dilakukan kolaborasi dengan tenaga ahli gizi dan praktisi kesehatan untuk memastikan bahwa produk ini sesuai dengan standar diet bebas gluten, khususnya untuk penderita celiac yang sangat sensitif terhadap kontaminasi silang.