

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Responden memilih rasa sebagai parameter karakteristik produk *cookies* (66,05%) dengan tekstur *crispy* (87,04%). Responden memiliki kebiasaan mengonsumsi *cookies* pada siang hari (32,72%) sebagai camilan (62,35%) dengan frekuensi konsumsi sebulan sekali (38,27%).
2. Responden menganggap gluten sebagai protein dalam gandum (62,35%) yang dominan merupakan masyarakat dengan pendidikan SMA dan S1.
3. Responden lebih memilih *cookies gluten-free* (76,54%) dengan alasan media sosial mengatakan produk *gluten-free* lebih baik untuk dikonsumsi (48,15%). Responden juga tertarik mengonsumsi *cookies* beras merah (79,63%).
4. Hasil uji organoleptik konsumen menyatakan suka terhadap warna (52,50%) dan agak suka terhadap rasa (60,83%), tetapi dari segi tekstur terdapat tekstur sedikit berpasir sehingga konsumen agak tidak suka (46,67%) terhadap *cookies* beras merah.

#### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang persepsi masyarakat Jawa Timur terhadap *cookies* beras merah dari faktor eksternal seperti latar belakang keluarga dan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan *cookies gluten-free* dengan tekstur yang tidak berpasir.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriansyah, M. A., R. Aryanto, H. Toindo, dan S. Agusthina. 2013. Peran Minat Pembelian Konsumen sebagai Mediasi Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian pada Perusahaan Kue, *Binus Business Review*. 4(1): 349-359.
- Agustin, I. 2016. Hubungan Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan dengan Persepsi Konsumen tentang Kualitas dan Manfaat Beras Organik di Kota Surakarta, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/47038>.
- Amalia, L., O. P. Endro, dan M. R. M. Damanik. 2012. Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, *Jurnal Gizi dan Pangan*. 7(2): 119-126.
- Arendt, E. K., and F. D. Bello. 2008. *Gluten-Free Cereal Products and Beverages*. USA: Elsevier.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2018. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Jakarta: BPS RI.
- Badan Standar Nasional Indonesia. *SNI 01-2973-1992: Biskuit*. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/3324> (24 Agustus 2020).
- Bett-Garber, K. L., J. M. Lea, E. T. Champagne, and A. M. McClung. 2012. Whole Grain Rice Flavor Associated with Assorted Bran Colors, *Journal of Sensory Studies*. 27: 78-86.
- Catrine, G., dan L. Parera. 2018. Hubungan Konsumsi Gluten dan Kasein dengan Kejadian Perilaku Hiperaktif Anak Autis, *Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*. 8(1): 37-42.
- Daria, D. 2016. Analisis Kelompok Wilayah Rawan Penyakit Malaria di Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2014, *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesiam, Yogyakarta. <https://dspace.uin.ac.id/handle/123456789/537>.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2009. *Sistem Kesehatan Nasional*. <http://www.depkes.go.id> (2 November 2020).
- Dunn, C., L. House, and K. P. Shelnett. 2014. Consumer Perceptions of Gluten-Free Products and the Healthfulness of Gluten-Free Diets, *Supplement*. 46(4): 184-185.
- Dwiyuningtyas, A. 2018. Analisis Kandungan Pewarna Methanil Yellow dan Pemanis Sakarin pada Berbagai Produk Jamu di Kota Malang sebagai Sumber Belajar Biologi, *Skripsi S-1*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Malang. <http://eprints.umm.ac.id/39134>.

- Fazrina, R., I. Marsaulina, dan E. Naria. 2013. Hubungan Karakteristik dan Pengetahuan tentang Lingkungan Sehat dengan Keputusan Konsumen dalam Membeli Sayuran Organik di Carrefour Plaza Medan Fair, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan. <https://media.neliti.com/media/publications/14414-ID-hubungan-karakteristik-dan-pengetahuan-tentang-lingkungan-sehat-dengan-keputusan.pdf>.
- Febriani, D., E. Mujiasih, dan U. Prihatsanti. 2011. Hubungan Antara Persepsi Terhadap Word of Mouth (WOM) dengan Intensi Membeli Makanan Vegetarian pada Mahasiswa Fakultas Psikologi Universitas Diponegoro, *Jurnal Psikologi Undip*. 10(1): 173-183.
- Fernandez, S. A. Q. 2015. Knowledge and Behaviors Surrounding a Gluten-Free Diet Between Medically and Self-Diagnosed Individuals, *Master Thesis*, Syracuse University, New York.
- Fibriyanti, Y. W. 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian UNS, Surakarta. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/28915/NjEwMjQ=/Kajian-kualitas-kimia-dan-biologi-beras-merah-oryza-nivara-dalam-beberapa-pewadahan-selama-penyimpanan-abstrak.pdf>.
- Gibney, M. J., B. M. Margetts, J. M. Kearney, dan L. Arab. 2009. Gizi Kesehatan Masyarakat. Jakarta: EGC.
- Hartono, H. S. O., H. Soetjipto, and A. I. Kristijanto. 2017. Extraction and Chemical Compounds Identification of Red Rice Bran Oil Using Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS) Method, *Journal of Sciences and Data Analysis*. 17(2): 98-110.
- Heena, S. P., N. hamid, J. Dufour, W. Harvey, and C. M. Delahunty. 2009. Consumer Freshness Perceptions of Breads, Biscuits, and Cakes, *Food Quality and Preference*. 220: 380-390.
- Herawati, B. R. A, N. Suhartatik, dan Y. A. Widanti. 2018. Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*), *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(1): 33-40.
- Hidayah, T., W. Pratjojo, dan N. Widiarti. 2014. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Ekstrak Zat Warna Alami Kulit Buah Naga, *Indo J. Chem Sci*. 3(2): 135-140.
- Indrasari, S. D., dan M. O. Adnyana. 2007. Preferensi Konsumen Terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional, *Iptek Tanaman Pangan*. 2(2): 227-241.
- Ismawati, N., Nurwanto, dan Yoyok Budi Pramono. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan

- Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.), *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3): 89-93.
- Jayanti, W. T. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. [http://eprints.undip.ac.id/55207/7/Full\\_Text.pdf](http://eprints.undip.ac.id/55207/7/Full_Text.pdf).
- Kadir, A. 2016. Kebiasaan Makan dan Gangguan Pola Makan Serta Pengaruhnya Terhadap Status Gizi Remaja, *Jurnal Publikasi Pendidikan*. 6(1): 49-55.
- Khomsatin S., Sugiyono, dan B. Haryanto. 2012. Kajian Pengaruh Pengukusan Bertekanan (Steam Pressure Treatment) Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Jagung, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 86-93.
- Kusumawardani, H. D., S. Riyanto, I. Setianingsih, C. Puspitasari, D. Juwantor, C. Harfana, dan P. D. Ayuni. 2018. Kandungan Gizi, Organoleptik, dan Umur Simpan Biskuit dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumpun Laut, dan Pisang), *MGMI*. 9(2): 1223-138.
- Laine, A. 2016. Buying Behavior of a Consumer Using Gluten Free Products in Finland, *Skripsi S-1*, Fakultas Internasional Bisnis Administrasi, Turku University of Applied Sciences, Finlandia. <https://core.ac.uk/download/pdf/80993802.pdf>.
- Lawless, H. T., and H. Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Second Edition. New York: Springer.
- Mariam, M. 2014. Studi Eksplorasi Minat Berwirausaha Siswa di SMK, *Skripsi S-1*, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung. <http://repository.upi.edu/14304>.
- Meilita, O. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas terhadap Karakteristik Cookies, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung. [http://repository.unpas.ac.id/41080/1/Qisthin%20Meilita\\_143020089\\_Teknologi%20Pangan.pdf](http://repository.unpas.ac.id/41080/1/Qisthin%20Meilita_143020089_Teknologi%20Pangan.pdf).
- Nadimin, Sirajuddin, dan N. Fitriani. 2019. Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung, *Media Gizi Pangan*. 26(1): 8-15.
- Nascimento, A. B., G. M. R. Fiates, A. Anjos, and E. Teixeira. 2014. Availability, Cost, and Nutritional Composition of Glutem-Free Products, *British Food Journal*. 116(12): 1842-1852.
- Natalia, R. 2017. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Sifat Kimia Flakes, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, UKWMS, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/>

- 11624.
- Nguyen, N. H. 2018. Essential 18000 Medical Words Dictionary di Indonesia. [https://books.google.co.id/books?id=NWxODwAAQBAJ&q=penyakit+celiac&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.co.id/books?id=NWxODwAAQBAJ&q=penyakit+celiac&source=gbs_navlinks_s) (7 Oktober 2020)
- Nurchayani, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang. <https://lib.unnes.ac.id/28359/1/5401411121.pdf>.
- Nuryani. 2013. Potensi Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah sebagai Makanan Pokok untuk Perlindungan Diabetes Melitus, *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 3(3): 157-168.
- Permatasari, I. 2017. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen dalam Pembelian Beras Merah Organik pada RMU Penggilingan Padi Organik di Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang. <http://scholar.unand.ac.id/31594/2/BAGIAN%201%20COVER%20DAN%20ABSTRAK.pdf>.
- Potter, J. 2015. *Cooking for Geeks*, Second Edition. Canada: O'Reilly Media.
- Praptiningrum, W. 2015. Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang. <https://lib.unnes.ac.id/22872/1/5401410080.pdf>.
- Puspitarini, R., dan A. Rahayuni. 2012. Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan, *Journal of Nutrition College*. 1(1): 303-311.
- Putra, I. N. K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(1): 1-5.
- Putri, G. P. 2018. Strategi Komunikasi Pemasaran Belvita dalam Upaya Branding sebagai Biskuit Sarapan Pagi, *Skripsi S-1*, Fakultas Komunikasi dan Bisnis, Telkom University, Bandung. <https://repository.telkomuniversity.ac.id/pustaka/143005/strategi-komunikasi-pemasaran-belvita-dalam-upaya-branding-sebagai-biskuit-sarapan-pagi-studi-deskriptif-pada-penggunaan-model-strategi-imc-dwi-sapta-.html>
- Putri, P. A. S. 2018. Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Tepung Kulit Pisang, *Skripsi S-1*, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Denpasar. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1248>.

- Putri, P. K. D. 2012. Pengaruh Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap dan Terpaan Iklan Layanan Masyarakat KB Versi Shireen Sungkar dan Teuku Wisnu di TV terhadap Perilaku KB pada Wanita atau Pria dalam Usia Subur, *Jurnal Interaksi*. 1(1): 46-56.
- Raksananda, S. A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oriza sativa*) dengan Tepung Beras Putih (*Oriza sativa* L.) dan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Cookies Cokelat, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung. [http://repository.unpas.ac.id/41226/1/Rd.%20Septiadi%20Aulia%20Raksananda\\_133020104\\_Teknologi%20Pangan.pdf](http://repository.unpas.ac.id/41226/1/Rd.%20Septiadi%20Aulia%20Raksananda_133020104_Teknologi%20Pangan.pdf).
- Rasyid, M. I., S. Maryati, N. Triandita, H. Yuliani, dan L. Angraeni. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Subsitusi Tepung Labu Kuning, *Teknologi Pengolahan Pertanian*. 2(1): 1-7.
- Rozynska, M. S., E. Jerzyk, and N. Gluza. 2020. Consumer Perception of Packaging: An Eye-Tracking Study of Gluten-Free Cookies, *International Journal of Consumer Studies*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/ijcs.12600> (17 September 2020).
- Sabilla, S., E. Mujiasih, dan N. A. Putra. 2014. Hubungan Antara Persepsi terhadap Kualitas Produk dengan Intensi Membeli Pertamax pada Karyawan PT. United Tractors Tbk. Jakarta, *Empati*. 3(4): 1-11.
- Sahni, P., and D. M. Shere. 2017. Effect of Different Packaging Materials on Sensory Attributes of Fibre Rich Cookies during Storage, *International Journal of Pure and Applied Bioscience*. 5(6): 265-272.
- Samantha, D. 2017. Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Kandungan Kalori dari Roti Bebas Gluten yang Disubsitusi dengan Tepung Beras, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. <http://repository.unika.ac.id/15699>.
- Sempati, G. P. H. 2017. Persepsi dan Perilaku Remaja terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta. <https://eprints.uny.ac.id/47397/1/laporan%20pdf.pdf>.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Snapcart. 2017. Indonesian and Their Snacking Habits. <https://snapcart.global/indonesians-and-their-snacking-habits> (17 September 2020).
- Soesilo, T. D., dan S. Padmomartono. 2014. Asesmen Non-Tes dalam Bimbingan dan Konseling. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana. <https://repository.uksw.edu/handle/123456789/19736> (14 September 2020).

- Solomon, M., G. Bamossy, S. Askegaard, and M. K. Hogg. 2006. *Consumer Behaviour: A European Perspective*, Third Edition. England: Pearson.
- Sunarya, I., dan W. L. Puspita. 2018. Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing, *Pontianak Nutrition Journal*. 1(2): 74-77.
- Statista. 2020. Snack Food Consumer by Age. <https://www.statista.com/outlook/40110000/120/snack-food/indonesia#market-globalRevenue> (12 September 2020).
- Sugiyono. 2006. *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: ALFABETA.
- Sumartini, Hasnelly, dan Sarah. 2018. Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan dengan Cara Fisik, *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 84-90.
- Swasti, E., K. Sayuti, A. Kusumawati, dan N. E. Putri. 2017. Kandungan Protein dan Antosianin Generasi F4 Turunan Persilangan Padi Merah Lokal Sumatera Barat dengan Varietas Unggul Fatmawati, *Jurnal Floratek*. 12(1): 49-56.
- Syafutri, M. I., F. Syaiful, E. Lidiasari, dan D. Pusvita. 2020. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 4(2): 103-111.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan, *Jurnal Pangan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Thio, S. 2012. Persepsi Konsumen terhadap Makanan Organik di Surabaya, *Jurnal Manajemen Perhotelan*. 4(1): 18-27.
- Thoid, R. A. 2014. Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan Cookies Fungsional, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id:8080/handle/123456789/72125>.
- Umar, R. Z. 2017. Karakteristik Fisik dan Fungsional Telur Konsumsi yang Difermentasi dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* pada Suhu dan Lama Inkubasi yang Berbeda, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. <https://core.ac.uk/download/pdf/83870369.pdf>.
- Vatanparast, H., N. Islam, R. P. Patil, M. Shafiee, J. Smith, and S. Whiting. 2019. Snack Consumption Patterns among Canadians, *Nutrients*. 11(5): 1-12.
- Walter, M., and E. Marchesan. 2011. Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Rice, *Braz. Arch. Biol. Technol*. 54(2): 371-377.
- Wijaya, T. 2010. Pengaruh Penggunaan Bubur Buah Labu Kuning Kukus sebagai Fat Replacer terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik

- Reduced Fat Cookies Jagung, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/521>.
- Yulastri, W. 2016. Hubungan Faktor Sosiodemografis dan Faktor Psikologis yang Mempengaruhi Kebiasaan Makan Mahasiswa Angkatan 2015 Fakultas Keperawatan Tahun 2016 Universitas Andalas, *Skripsi S-1*, Fakultas Keperawatan, Universitas Andalas, Padang. <http://scholar.unand.ac.id/12611>.
- Yuliati, K., M. I. Syafutri, dan C. Madona. 2020. Karakteristik Kwetiau dari Tepung Beras Merah (*Oryza sativa*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(1): 568-580.