

**ANALISA PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN  
TERHADAP *RICE PAPER* BERBAHAN TEPUNG BERAS MERAH**

**SKRIPSI**



**OLEH :**  
**HELLENA GRACIA**  
**NRP 6103017135**  
**ID TA 42791**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021**

**ANALISA PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN  
TERHADAP *RICE PAPER* BERBAHAN TEPUNG BERAS MERAH**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:  
HELLENA GRACIA  
NRP. 6103017135  
ID TA 42791

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas  
Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Hellena Gracia

NRP : 6103017135

Menyetujui karya ilmiah saya:

**Judul: “Analisis Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap  
*Rice Paper* Berbahan Tepung Beras Merah”**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library*  
Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk  
kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat  
dengan sebenarnya.

Surabaya, 24 Januari 2021

Yang menyatakan,



Hellena Gracia

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “**Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Merah**”, yang diajukan Hellena Gracia (6103017135) telah diujikan pada tanggal 19 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIDN. 000466401

NIK. 611.89.0155

Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

NIDN. 0707036201

NIK. 611.88.0139

Tanggal: 25 Januari 2021

## LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul “**Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Merah**” yang diajukan oleh Hellena Gracia (6103017135)), telah diujikan pada tanggal 19 Januari 2021 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,




Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIDN. 000466401

NIK. 611.89.0155

Tanggal: 24 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P.

NIDN. 0719068110

NIK. 611.14.0816

Tanggal: 24 Januari 2021

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

### **“Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Rice Paper* Berbahan Tepung Beras Merah”**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003) tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 29 ayat 1(e) tahun 2017.

Surabaya, 24 Januari 2021

Yang menyatakan,



Hellena Gracia

Hellena Gracia, NRP 6103017135. **Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Merah**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. Ir. Susana Ristiari, M.Si.
2. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

### ABSTRAK

Persepsi merupakan pandangan seseorang terhadap sesuatu yang akan membuat respon bagaimana dan dengan apa seseorang bertindak. Penggunaan *rice paper* sebagai pembungkus makanan di Indonesia sangat jarang dan terkadang masyarakat tidak mengerti apa itu *rice paper*, bagaimana bentuknya dan kegunaannya. Oleh karena itu, aspek persepsi masyarakat sangat penting dalam pengembangan produk *rice paper*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *rice paper* berbahan tepung beras merah. Penelitian dirancang dengan metode survei menggunakan kuesioner dalam bentuk *google form* dan uji organoleptik yaitu tingkat kesukaan terhadap warna, kemudahan digulung, dan kemudahan disobek. Jumlah responden sebanyak 165 orang kemudian dilakukan seleksi menjadi 150 orang, yang terdiri dari 81% responden perempuan, 97% responden usia remaja, dan 79% responden telah menempuh pendidikan Sarjana. Data responden yang pernah mengkonsumsi produk *rice paper* tersebut kemudian akan digunakan untuk menganalisis persepsi masyarakat terhadap produk *rice paper*. Jumlah panelis sebanyak 100 orang yang tertarik untuk mengkonsumsi *rice paper* berbahan tepung beras merah. Hasil penelitian survei menunjukkan sebanyak 77% responden memiliki pengetahuan yang baik tentang produk *rice paper*; sebanyak 84% responden menyukai produk *rice paper*; 81% responden mengetahui bahwa *rice paper* terbuat dari tepung beras; ciri-ciri *rice paper* yang baik dan berkualitas menurut 49% responden adalah tipis, transparan, dan elastis. Oleh karena itu sebagian besar responden (99%) tertarik untuk mengkonsumsi produk *rice paper* berbahan tepung beras merah. Berdasarkan uji organoleptik, nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna, kemudahan digulung, dan kemudahan disobek produk *rice paper* berbahan tepung beras merah adalah 4,3; 4,72; 4,65 yang berarti produk tersebut berdasarkan parameter warna agak disukai oleh panelis, serta berdasarkan parameter kemudahan digulung dan kemudahan disobek disukai oleh panelis.

Kata kunci: persepsi, *rice paper*, survei, uji organoleptik

**Hellena Gracia, NRP 6103017135. Analysis on Consumer Perception and Preferences of Rice Paper Made of Brown Rice Flour**

Advised by:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
2. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

**ABSTRACT**

Perception is a person's view of something that will make a response to how and with what someone acts. The use of rice paper as food packaging in Indonesia is very rare and sometimes people do not understand what rice paper is, what it looks like and what it is used for. Therefore, public perception is very important in the development of rice paper products. The purpose of this study was to analyze the perception and level of public preference for rice paper made from brown rice flour. The research was designed with a survey method using a questionnaire in the google form and an organoleptic test, namely the level of color preference, then rolled up, and finished tearing. The number of respondents as many as 165 people was then selected to become 150 people, consisting of 81% female respondents, 97% adolescent respondents, and 79% of respondents who had completed a Bachelor's degree. Data on respondents who have consumed rice papers will then be used to analyze the public on rice paper products. 100 panelists were interested in eating rice paper made from brown rice flour. The results showed that 77% of respondents had good knowledge about rice paper products; 84% of respondents are interested in rice paper products; 81% of rice flour respondents said that rice paper is made from rice flour; The characteristics of good and quality rice paper according to 49% of respondents are thin, transparent and elastic. Therefore, most respondents (99%) are interested in consuming rice paper products made from brown rice flour. Based on the organoleptic test, the average value of the panelists' preference for color, rolled up, and ended up being torn apart by rice products made from brown rice flour was 4.3; 4.72; 4.65 which means based on these parameters based on parameters, choose by the panelists and based on the parameters on the rolled up and torn products by the panelists.

Keywords: perception, rice paper, survey, organoleptic test



## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “**Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Merah**”. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. dan Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah berkenan menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.
2. Orangtua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan dan doa untuk kelancaran penyelesaian Skripsi ini.
3. Tim *rice paper*: Merry Livia, Vindy Themalagi, dan Bernadette Nicole yang senantiasa memberi dukungan selama penelitian dan penulisan Skripsi.
4. Seluruh pihak yang turut berkontribusi dan tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Skripsi ini sebaik mungkin, tetapi penulis menyadari dalam penyusunan makalah ini masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 24 Januari 2021



Penulis

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. <i>Rice Paper</i> .....	5
2.2. Bahan Pembuatan <i>Rice Paper</i> .....	7
2.2.1. Tepung Beras Merah .....	7
2.2.2. Pati Tapioka .....	9
2.2.3. Air .....	10
2.2.4. Garam NaCl .....	12
2.3. Konsumen Produk <i>Rice Paper</i> .....	13
2.4. Persepsi .....	13
2.5. Survei .....	14
2.6. Organoleptik.....	15
BAB III. METODE PENELITIAN .....	17
3.1. Bahan Penelitian .....	17
3.2. Alat Penelitian .....	17
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....	17
3.4. Rancangan Penelitian .....	17
3.5. Pelaksanaan Penelitian .....	19
3.5.1. Tahapan Pembuatan Tepung Beras Merah .....	19
3.5.2. Tahapan Pembuatan <i>Rice Paper</i> Beras Merah .....	21
3.5.3. Metode Survei .....	22
3.5.4. Metode Uji Tingkat Kesukaan.....	23

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Karakteristik Responden .....	25
4.2. Persepsi Responden .....	28
4.2.1. Pengetahuan Responden Terhadap Produk <i>Rice Paper</i> .....	28
4.2.2. Konsumsi Produk <i>Rice Paper</i> .....	30
4.2.3. Karakteristik <i>Rice Paper</i> .....	35
4.3. Ketertarikan Responden Terhadap <i>Rice Paper</i> Berbahan Tepung Beras Merah .....	38
4.4. Analisa Tingkat Kesukaan Terhadap Produk <i>Rice Paper</i> Berbahan Tepung Beras Merah .....	39
4.4.1. Warna .....	40
4.4.2. Kemudahan Digulung .....	41
4.4.3. Kemudahan Disobek .....	43
 BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	 45
5.1. Kesimpulan .....	45
5.2. Saran.....	46
 DAFTAR PUSTAKA .....	 47
 LAMPIRAN .....	 53

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Rice Paper</i> .....	5
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Rice Paper</i> .....	6
Gambar 2.3. Beras Merah .....	9
Gambar 3.1. Rancangan Penelitian Metode Survei .....	18
Gambar 3.2. Rancangan Penelitian Metode Uji Organoleptik .....	18
Gambar 3.3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras Merah .....	20
Gambar 3.4. Diagram Alir Pembuatan <i>Rice Paper</i> Beras Merah .....	22
Gambar 4.1. Jenis Kelamin Responden .....	26
Gambar 4.2. Usia Responden .....	27
Gambar 4.3. Status Pendidikan.....	28
Gambar 4.4. Pengetahuan Mengenai <i>Rice Paper</i> .....	29
Gambar 4.5. Konsumsi <i>Rice Paper</i> .....	30
Gambar 4.6. Produk <i>Rice Paper</i> Yang Pernah Dijumpai .....	31
Gambar 4.7. Kesukaan Terhadap Produk <i>Rice Paper</i> .....	32
Gambar 4.8. Kebiasaan Membeli <i>Rice Paper</i> .....	33
Gambar 4.9. Alasan Mengonsumsi <i>Rice Paper</i> .....	34
Gambar 4.10. Isian Yang Disukai.....	35
Gambar 4.11. Pengetahuan <i>Rice Paper</i> Terbuat dari Tepung Beras .....	36
Gambar 4.12. Ciri-Ciri <i>Rice Paper</i> Yang Baik dan Berkualitas .....	38
Gambar 4.13. Ketertarikan Responden Mengonsumsi Produk <i>Rice Paper</i> Berbahan Tepung Beras Merah .....	39
Gambar 4.14. Tingkat Kesukaan Terhadap Parameter Warna .....	41
Gambar 4.15. Tingkat Kesukaan Terhadap Parameter Kemudahan Digulung.....	42

Gambar 4.16. Tingkat Kesukaan Terhadap Parameter Kemudahan

Disobek..... 44

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Zat Gizi Beras Merah .....	8
Tabel 2.2. Sifat Fisikokimia Pati Tapioka .....	10
Tabel 2.3. Persyaratan Mutu Air Minum .....	11
Tabel 2.4. Komposisi Zat Gizi Garam NaCl.....	12
Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan <i>Rice Paper</i> .....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Spesifikasi Bahan Baku .....	53
A.1. Beras Merah .....	53
A.2. Tepung Tapioka .....	53
Lampiran B. Kuesioner .....	54
B.1 Kuesioner Survei .....	54
B.2 Kuesioner Tingkat Kesukaan .....	58
Lampiran C. Dokumentasi .....	60
C.1. Proses Pembuatan Tepung Beras Merah .....	60
C.1.1. Penimbangan .....	60
C.1.2. Penyangraian .....	60
C.1.3. Penggilingan .....	60
C.1.4. Tepung Beras Merah .....	60
C.2. Proses Pembuatan <i>Rice Paper</i> Beras Merah .....	61
C.2.1. Pencampuran Adonan .....	61
C.2.2. Perataan .....	61
C.2.3. Pengangkatan Dari Atas Teflon .....	61
C.2.4. <i>Rice Paper</i> .....	61