

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil survei, sebanyak 77% responden memiliki pengetahuan yang baik tentang produk *rice paper* yaitu sebagai pembungkus makanan seperti kulit lumpia; sebanyak 45% responden pernah mengkonsumsi *rice paper*; sebanyak 61% responden menjumpai *rice paper* dalam bentuk *Vietnamese spring roll* (*rice paper* yang sudah diolah dengan isian); sebanyak 84% responden menyukai produk *rice paper*; sebanyak 30% responden memiliki alasan mengkonsumsi produk *rice paper* karena penyajian yang mudah dan praktis; sebanyak 42% menyukai isian bihun, ayam, selada, dan bihun, *beef*, selada; sebanyak 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.
2. Secara 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.
3. Berdasarkan data-data yang sudah ada, sebagian besar responden memiliki pengetahuan dan persepsi yang baik tentang produk *rice paper* sehingga mereka tertarik untuk mengkonsumsi produk *rice paper* berbahan tepung beras merah.

## 5.2. Saran

1. Penelitian ini dilakukan dengan keterbatasan kondisi karena adanya wabah *Covid-19*. Oleh karena itu, masih perlu dilakukan penelitian lebih lanjut seperti dilakukan perluasan kawasan survei agar mendapatkan responden dan panelis dengan karakteristik yang lebih beragam, baik dari aspek jenis kelamin, usia, maupun tingkat pendidikan. Hal ini dilakukan sebagai pertimbangan produk *rice paper* berbahan tepung beras merah untuk diproduksi secara luas.
2. Produk *rice paper* dengan penambahan tepung beras merah berdasarkan hasil organoleptik warna agak disukai oleh panelis. Hal tersebut karena penggunaan tepung beras merah sebagai bahan baku pembuatan *rice paper* menghasilkan warna merah yang kurang transparan sehingga mempengaruhi kenampakan dari isian *rice paper*. Dengan demikian, perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan kemungkinan penggunaan *modified starch* sebagai bahan baku pembuatan *rice paper*, maupun adanya bahan tambahan pangan lain yang dapat memperbaiki karakteristik tersebut agar dapat disukai oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ainnurkhalis, Z. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sukrosa dan Garam NaCl Terhadap Karakteristik Organoleptik Minuman Isotonik Tomat (*Solanum lycopersicum Mill*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Unpas, Bandung.
- Andini, T. N. 2019. *5 Olahan Unik Rice Paper Rolls, Dijamin Bikin Nafsu Makana Naik*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/tresna-nur-andini/5-olahan-unik-rice-paper-rolls-c1c2-1/5> (7 Oktober 2020).
- Apandi, I., F. Restuhadi, dan Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Pertanian*, 3(1): 1-16.
- Arbaiyah. 2011. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Lada Hitam (*Piper nigrum Linn*). *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska, Riau.
- Asrori. 2020. *Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner*. Purwokerto: CV. Pena Persada.
- Aulia, L., dan L. N. Yuliati. 2018. Faktor Keluarga, Media, dan Teman dalam Pemilihan Makanan Pada Mahasiswa PPKU IPB. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konseling*, 11(1): 51-62.
- Bimo, W. 2010. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish.
- Chasanah, N. 2010. Analisis Perilaku Konsumen Dalam Membeli Produk Susu Instan di Pasar Modern. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian UNS, Surakarta.
- Christianto, A. D. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Karbonat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Susu Beras Merah Kedelai, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. *Kategori Usia*. <http://kategori-umurmenerurut-depkes.html/> (11 Desember 2020).
- Desmita. 2010. *Psikologi Perkembangan*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Detikfood. 2014. *Mana Lumpia Vietnam yang Terasa Segar di Jakarta?* <https://food.detik.com/resto-dan-kafe/d-2509519/mana-lumpia-vietnam-yang-terasa-paling-renyah-segar-di-jakarta> (5 Januari 2021)
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Gizi. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

- Eliasson, A. C. 2004. *Carbohydrate in Food*. New York: Marcel Dekker.
- Eliza, E. Sayamar, dan C. Kaswita. 2011. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Rangka Pengambilan Keputusan Pembelian Buah di Pasar Arengka (Pasar Tradisional) dan Giant Hypermarket (Pasar Modern) di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 2(1): 15-34.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Waziroh. 2017. *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Malang: UB Press.
- Fitriana, L. N., A. Larasati, dan Issutarti. 2015. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik dan Elastisitas Kulit Lumpia Non Terigu. *Jurna Teknologi dan Kejuruan*, 38(1): 77-88.
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. <http://bdpunib.org/jipi/artikeljipi/2001/99.pdf> (7 Oktober 2020).
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient Dari Tapioka Termomodifikasi, *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(2): 68-76.
- Haryani. 2019. *Apakah Vietnamese Rice Paper Cocok untuk Menu Diet?* <https://www.ainurskitchen.com/apakah-vietnamese-rice-paper-cocok-untuk-menu-diet/> (1 Januari 2021).
- Heriyanto. 2014. Persepsi Masyarakat Terhadap Kualitas Pelayanan Publik Pada Bagian Administrasi Kesejahteraan Rakyat Pemerintah Kabupaten Gunungkidul DIY. *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi UNY, Yogyakarta.
- Herliany, N. E., J. Santoso, dan E. Salamah. 2013. Penggunaan *Coating* Karaginan Terhadap Mutu Organoleptik Udang Kupas Rebus Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Agroindustri*. 3(2): 61-70.
- Hoyer, D. 2009. *Culinary Vietnam*. China: Gibbs Smith.
- Indriyani, F., Nurhidajah, dan A. Suyanto. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengerangan, *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8): 27-34.
- Lin, N. H., dan L. B. Shya. 2007. The Effect of Brand Image and Product Knowledge on Purchase Intention Moderated by Price Discount. *Journal of International Management Studies*, 121-132.
- Luna, P., H. Heti, W. Sri, dan B. P. Aditya. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen*, Bogor.
- Lukmanto, J., dan M. Kristanti. 2013. Pengetahuan Gizi dan Perilaku Makan Remaja di SMP Gloria 1 Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 1(2): 70-82.

- Karyadi, W. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8°C). *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Kohlwey, D. E., E. T. Champagne, B. G. Lyon, B. K. Min, B. T. Vinyard, K. L. Bett, F. E. Barton, B. D. Webb, A. M. M. Cung, K. A. Moldenhauer, S. Linscombe, dan K. M. Kenzie. 1995. Effect of Postharvest Processing on Texture Profile Analysis of Cooked Rice. *Cereal Chemistry*. 75(2): 181-186.
- Kurniyanti, N. 2015. Pengaruh Kesadaran, Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Perilaku Konsumen dalam Mengonsumsi Buah Lokal Studi Kasus Kawasan Industri di Jakarta Utara. *Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Marsellita, P. V., dan V. Goenawan. Analisa Perbandingan Harapan dan Persepsi Pria dan Wanita Dalam Memilih Sebuah Restoran di Surabaya Ditinjau dari Segi *Meal Experience*. *Jurnal Manajemen Perhotelan*. 4(1): 6-17.
- Marshall, W.E., dan I. W. James. 1994. *Rice Science and Technology*. New York: Marcel Dekker.
- Moorthy, S. N. 2004. *Tropical sources of starch dalam Eliasson, A. C. (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application*. Florida: CRC Press.
- Mustinda, L. 2017. *Tertarik Coba? Spring Roll dengan Isian Bunga yang Cantik*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3788976/tertarik-coba-spring-roll-dengan-isian-bunga-yang-cantik> (1 Januari 2021).
- Nugroho, E. 2018. *Prinsip-Prinsip Menyusun Kuesioner*. Malang: UB Press.
- Nuryani. 2013. Potensi Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus, *Jurnal Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 3(3): 157-168.
- Paramita, A. H., dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Flake* Talas, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1071-1082.
- Phattra, B., dan M. Metinee. 2015. Effects of Natural Fermentation on The Rice Slurry Properties Related to Rice Paper Production, *Journal of Food Science and Agricultural Technology*. 1(1): 22-25.
- Prabandari, A. I. 2020. *9 Resep Camilan Kulit Lumpia, Enak dan Mudah Dipraktikkan*. <https://www.merdeka.com/jateng/9-resep-camilan-kulit-lumpia-enak-dan-mudah-dipraktikkan-klm.html> (5 Januari 2021)
- Prayitno, E. 2018. *Cara Membuat Kulit Lumpia Basah dan Krispi yang Mudah, Enak, dan Sederhana*. <https://www.liputan6.com/citizen6/read/3637365/cara-membuat-kulit->

lumpia-basah-dan-krispi-yang-mudah-enak-dan-sederhana (5 Januari 2021).

- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawasan Pengetahuam*. Jakarta: UI Press.
- Putra, R., dan M. M. Sujadi. 2016. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Berkarbonasi Coca-Cola (Studi Kasus Pada Minimarket dan Sport Centre di Kaartasura), *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis UMS, Surakarta.
- Putri, Z. A. R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate Terhadap Karakteristik Fisikokimia Berbahan Baku Beras Mentik Wangi (*Oryza sativa* L. Var. mentik), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Putriningasih, A.A., S. Surjoseputro dan E. Setijawati. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Varietas Mentik (*Oryza sativa* var. Mentik) Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper*, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17(1): 28-35.
- Rahardjo, S., dan Gudnanto. 2010. *Pemahaman Individu Teknik Nontes*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Rangkuti, F. 2008. *Teknik Mengelola Brand Equity dan Strategi Pengembangan Merek plus Analisis Kasus dengan SPSS*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rochima, E., R. I. Pratama, dan O. Suhara. 2015. Karakterisasi Kimiawi dan Organoleptik Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata, *Jurnal Akuatika*. 6(1): 79-86.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum Yang Disosoh dan Tidak Disosoh, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.
- Said, H. N., Harijono dan, K. Joni. 2015. Influence of Natural Fermentation on the Morphology and Physicochemical Properties of Indonesian Rice 38 Flour and Their Effect on Rice Paper, *International Journal Chemistry Technology*. 7(4): 1951-1959.
- Santoso, B., F. Pratama, B. Hamzah, dan R. Pambayun. 2011. Pengembangan *Edible Film* Dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(2): 105-109.
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Fakultas Pertanian*, 15(1): 1-5.
- Sari, T. R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper* Berbahan Baku Beras IR 64. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

- Sari, T. R., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2020. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper* Berbahan Baku Beras IR 64. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(1): 22-28.
- Sempati, G. P. H. 2017. Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik UNY, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2018. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- SNI 01-3553-2006. 2006. Air Minum dalam Kemasan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S. T. 2012. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Stone, H., dan L. Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*. USA: Elsevier Academic Press.
- Sudaryo, Y., N. A. Softiati, R. A. Medidjati, dan A. Hadiana. 2019. *Metode Penelitian Survei Online Dengan Google Forms*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sumartini, Hasnelly, dan Sarah. 2018. Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan dengan Cara Fisik, *Journal Food Technology*, 5(1): 84-90.
- Sumarwan, U. 2003. *Perilaku Konsumen, Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Suprapti, M. L. 2005. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprpto, R., dan M. Susanti. 2016. Pengaruh Pengetahuan Produk dan Kepercayaan terhadap Sikap Loyalitas Peserta BPJS Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta, *Buletin Bisnis dan Manajemen*, 2(1): 64-80.
- Supriyanto, dan Krisyanto. 2004. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Melakukan Pembelian Air Minum Dalam Kemasan (AMDK), *Jurnal STIE IBMT*. 1(1): 1-10.
- Susilowati, S. V., M. Indriayu, dan Sudarno. 2018. Pengaruh Pendidikan Konsumen dan Tingkat Pendapatan Orang Tua Terhadap Perilaku Konsumen Mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi FKIP UNS. *Jurnal Pendidikan Bisnis dan Ekonomi*, 4(2): 74-86.
- Suyanto, B., dan Sutinah. 2005. *Metode Penelitian Sosial: Berbagai Alternatif Pendekatan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. Nutrient Database for Standard Reference of Rice Paper.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. Nutrient Database for Standard Reference of Salt.

- Utomo, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Kering Beras Merah. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Wibisono, E. F., A. Widjaja, H. Siaputra, dan A. Emmiati. 2015. Pola Perilaku Hidup Sehat Pra Lansia Dalam Mengonsumsi Makanan Sehari-Hari di Maureen Studio. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(1): 131-140.
- Wibowo, S. 2007. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Widarta, I. W. R., dan I. W. Arnataa. 2014. Stabilitas Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bekatul Beras Merah Terhadap Oksidator dan Pemanasan Pada Berbagai pH. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2): 193-199.
- Widiyastuti, E. 2019. *Rice Paper, Kulit Lumpia Bening dari Vietnam*. <https://endeus.tv/artikel/rice-paper-kulit-lumpia-bening-dari-vietnam> (5 Januari 2021).
- Wijayanti, A., dan Harijono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceae L*) Sebagai Bahan Pembuatan *Edible Paper* Dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1367-1374.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Xanh. 2013. *Vietnamese Rice Paper Buying Tips*. <http://hxcorp.com.vn/news/503-vietnamese-rice-paper-buying-tips.html> (29 September 2020)