

**ANALISIS PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP *RICE PAPER* BERBAHAN
TEPUNG BERAS MENTIK WANGI DAN BERAS KETAN**

SKRIPSI



OLEH :
MERRY LIVIA CAHYA SUSANTO
NRP 6103017070
ID TA 42802

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

**ANALISIS PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP *RICE PAPER* BERBAHAN
TEPUNG BERAS MENTIK WANGI DAN DAN BERAS KETAN**

SKRIPSI

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

OLEH:
MERRY LIVIA CAHYA SUSANTO
NRP. 6103017070
ID TA 42802

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 : Merry Livia Cahya Susanto

NRP : 6103017070

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul: “Analisis Persepsi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Mentik Wangi dan Tepung Ketan”

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, Januari 2021

Yang menyatakan,



Merry Livia

LEMBAR PENGESAHAN

Proposal Skripsi yang berjudul “**Analisis Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Mentik Wangi dan Beras Ketan**” yang ditulis oleh Merry Livia Cahya Susanto (6103017070) telah diujikan tanggal 19 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Tim Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIDN. 0004066401

Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



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

NIDN. 0707036201

Tanggal: 26 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi dengan judul “**Analisis Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Mentik Wangi dan Beras Ketan**”, yang ditulis oleh Merry Livia Cahya Susanto (6103017070), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,

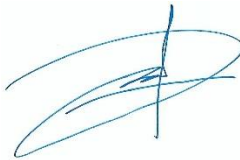


Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIDN. 0004066401

Tanggal: 24 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



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

NIDN. 0719068110

Tanggal: 24 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

“Analisis Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Rice Paper* Berbahan Tepung Beras Mentik Wangi dan Beras Ketan”

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, Januari 2021

Yang menyatakan,



Merry Livia

Merry Livia Cahya Susanto, NRP 6103017070. **Analisis Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Mentik Wangi dan Beras Ketan**

Di bawah bimbingan:

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

ABSTRAK

Rice paper merupakan pembungkus makanan atau *wrapper* yang terbuat dari beras dan berfungsi untuk membungkus dan menggulung makanan seperti salad berisi kombinasi antara sayuran dan daging atau berbagai buah segar. Saat ini telah banyak beredar produk *rice paper* komersial yang dijual di *supermarket*, serta banyak *home industry* menjual produk *salad* yang menggunakan *rice paper* sebagai *wrapper* dengan berbagai isian. Akan tetapi, kebanyakan masyarakat Indonesia belum mengenal *rice paper* sehingga tidak mengerti bagaimana proses pembuatan *rice paper*. Terdapat berbagai persepsi di masyarakat terhadap produk *rice paper*. Persepsi akan menentukan motivasi untuk membeli atau mengonsumsi dan penerimaan terhadap suatu produk. Penerimaan konsume terhadap *rice paper* dapat mempengaruhi produksi dan pengembangan produk *rice paper* di Indonesia. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *rice paper* berbahan tepung beras mentik wangi dan beras ketan. Penelitian dirancang dengan metode survei menggunakan kuesioner yang disebarakan dalam bentuk *google form* dan uji organoleptik dengan uji tingkat kesukaan (uji hedonik). Jumlah responden yang digunakan sebanyak 137 orang kemudian diseleksi menjadi 125 orang dan jumlah panelis yang tertarik untuk mencoba *rice paper* berbahan tepung beras mentik wangi dan beras ketan sebanyak 102 panelis. Data yang diperoleh kemudian diolah dan disusun dalam bentuk grafik deskriptif. Berdasarkan hasil survei, sebagian besar responden memiliki persepsi dan pengetahuan yang baik terhadap produk *rice paper*, sehingga responden tertarik untuk mencoba *rice paper* berbahan tepung beras mentik wangi dan beras ketan. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap *rice paper* tepung beras mentik wangi dan beras ketan, diperoleh rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna: 2,55 (suka-agak suka); kemudahan digulung: 1,69 (sangat suka-suka); dan kemudahan sobek: 1,91 (sangat suka-suka).

Kata kunci: *rice paper*, beras mentik wangi, beras ketan, survei, persepsi

Merry Livia Cahya Susanto, NRP 6103017070. **Analysis on Consumer Perception and Preferences of Rice Paper Made of Mentik Wangi Rice and Glutinous Rice Flour**

Advised by:

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

ABSTRACT

Rice paper is a food wrapper that are made from rice and used to wrap and roll many foods. Rice paper can be used to wrap and roll foods such as salads that contain a combination of vegetables and meat or various kinds of fresh fruit. Currently, there are many commercial rice paper products that are sold in supermarkets and also many home industries produce salad products that use rice paper as a wrapper. However, most Indonesians are not familiar with rice paper so they don't understand the process of making rice paper. Besides that, there are also perceptions in the community about rice paper. Perception will determine the motivation to buy or consume and acceptance of the product. The consumer's acceptance of rice paper can affect the production and development of rice paper products in Indonesia. Thus, the aim of this research is to analyze the perception and acceptance of rice paper made from mentik wangi rice flour and glutinous rice flour. The research is designed with a survey method using a questionnaire distributed in google forms and an organoleptic test with a preference test (hedonic test). The number of respondents was 137 people then selected to become 125 people and the number of panelists as many as 102 who were interested in consuming rice paper made from mentik wangi rice flour and glutinous rice flour. The data will be analyzed in the form of descriptive graphs. Based on the survey results, most respondents have good perceptions and knowledge of rice paper products, so respondents are interested in trying rice paper made from mentik wangi rice flour and glutinous rice flour. Based on the results of the organoleptic test on rice paper made from mentik wangi rice flour and glutinous rice flour, the average of preference to color was: 2,55; rollability: 1,69; and tearability: 1,91.

Keywords: rice paper, mentik wangi rice, glutinous rice, survey, perception

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “**Analisis Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Rice Paper Berbahan Tepung Beras Mentik Wangi dan Beras Ketan**”. 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. selaku dosen pembimbing yang telah berkenan menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.
2. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP. yang telah banyak membantu mengarahkan dan mendukung penyusunan Skripsi ini.
3. Orangtua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan dan doa untuk kelancaran penyelesaian Skripsi ini.
4. Sahabat-sahabat dan tim *rice paper*: Vindy Themalagi, Hellena Gracia, dan Bernadette Nicole yang memberikan dukungan selama penelitian dan penulisan Skripsi ini.
5. Seluruh pihak yang turut berkontribusi dan tidak dapat disebutkan satu per satu.

Surabaya, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Spring Roll Wrapper</i>	4
2.2. <i>Rice Paper</i>	4
2.2.1. Bahan Pembuatan <i>Rice Paper</i>	5
2.2.2. Proses Pembuatan <i>Rice Paper</i>	6
2.3. Beras.....	7
2.3.1. Beras Mentik Wangi.....	9
2.3.2. Beras Ketan Putih.....	10
2.4. Gelatinisasi Pati.....	12
2.5. Persepsi	13
2.6. Perilaku Konsumen	14
2.7. Pengujian 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. Pembuatan Tepung Beras	20
3.5.2. Pembuatan <i>Rice Paper</i>	21
3.6. Metode Penelitian	23
3.6.1. Metode Survei	24

3.6.2. Uji Kesukaan	24
BAB IV. PEMBAHASAN	26
4.1. Karakteristik Responden	26
4.2. Persepsi Responden	28
4.2.1. Pengetahuan Responden terhadap Produk <i>Rice Paper</i>	31
4.2.2. Konsumsi Responden terhadap Produk <i>Rice Paper</i>	34
4.2.3. Ketertarikan Responden terhadap Produk <i>Rice Paper</i>	36
4.3. Tingkat Kesukaan terhadap <i>Rice Paper</i> Berbahan Tepung Beras Mentik Wangi dan Beras Ketan	39
4.3.1. Tingkat Kesukaan terhadap Warna	39
4.3.2. Tingkat Kesukaan terhadap Kemudahan Digulung	41
4.3.3. Tingkat Kesukaan terhadap Kemudahan Sobek	42
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Rice Paper</i> (a) Kering; (b) sebagai <i>Wrapper</i>	5
Gambar 2.2. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Rice Paper</i>	7
Gambar 2.3. Struktur Kimia (a) Amilosa; (b) Amilopektin	9
Gambar 2.4. Beras Mentik Wangi	10
Gambar 2.5. Beras Ketan Putih	11
Gambar 2.6. Mekanisme Gelatinisasi Pati	12
Gambar 3.1. Rancangan Penelitianm	18
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras.....	20
Gambar 3.3. Diagram Alir Pembuatan <i>Rice Paper</i>	23
Gambar 4.1. Usia Responden	27
Gambar 4.2. Tingkat Pendidikan Responden	28
Gambar 4.3. Sumber Responden Mendengar atau Mengetahui tentang <i>Rice Paper</i>	29
Gambar 4.4. Waktu Responden Mendengar atau Mengetahui tentang <i>Rice Paper</i>	32
Gambar 4.5. Ciri-ciri <i>Rice Paper</i> yang Baik Menurut Responden	33
Gambar 4.6. Kenampakan <i>Rice Paper</i> yang Baik Menurut Responden	33
Gambar 4.7. Bentuk <i>Rice Paper</i> yang Pernah Dijumpai.....	35
Gambar 4.8. Dimana Menjumpai Produk <i>Rice Paper</i>	35
Gambar 4.9. Dimana Responden Mengonsumsi <i>Rice Paper</i>	36
Gambar 4.10. Motivasi Responden dalam Mengonsumsi <i>Rice Paper</i>	38
Gambar 4.11. Isian Produk <i>Rice Paper</i> yang Disukai oleh Responden ..	38
Gambar 4.12. Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Rice Paper</i>	40
Gambar 4.13. Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Rice Paper</i>	42
Gambar 4.14. Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Rice Paper</i>	43

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia <i>Rice Paper</i> per 100 gram	5
Tabel 2.2. Syarat Mutu Beras	8
Tabel 2.3. Komposisi Kimia Beras Mentik Wangi	10
Tabel 2.4. Komposisi Kimia Beras Ketan Putih	12
Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan <i>Rice Paper</i>	19
Tabel 4.1. Pengetahuan Responden terhadap Produk <i>Rice Paper</i>	31

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan	53
A.1. Beras Mentik Wangi.....	53
A.2. Tepung Ketan	53
Lampiran B. Kuesioner	54
B.1. Kuesioner Survei.....	54
B.2. Kuesioner Tingkat Kesukaan	59
Lampiran C. Dokumentasi	61