

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Rice paper* merupakan salah satu pembungkus makanan berbentuk lembaran tipis atau *wrapper* yang berasal dari Asia, khususnya Vietnam. Secara umum, *rice paper* terbuat dari beras ditambah air dan dihancurkan sehingga diperoleh bubur beras, kemudian dioleskan dan dikukus diatas loyang atau kain tipis yang diikat kencang berisi air mendidih, sehingga diperoleh lembaran tipis, lalu dikeringkan (Nagano, 2000). Umumnya, *rice paper* digunakan dalam bentuk kering sehingga memiliki umur simpan yang lebih panjang. Sebelum digunakan, produk *rice paper* perlu direhidrasi atau dicelupkan terlebih dahulu di dalam air selama kurang lebih 60 detik agar dapat digunakan sebagai *wrapper* atau pembungkus makanan. Menurut Phattra dan Maweang (2015), karakteristik *rice paper* yang baik yaitu tipis, memiliki kenampakan translusen (tembus cahaya), dan elastis setelah dilakukan rehidrasi. Produk *rice paper* juga diharapkan tidak mudah sobek ketika digunakan untuk membungkus dan menggulung makanan.

Karakteristik *rice paper* dipengaruhi oleh komposisi amilosa dan amilopektin pada bahan yang digunakan dalam pembuatan *rice paper*. Amilosa berperan memberikan struktur yang kompak, sedangkan amilopektin berperan memberikan elastisitas pada produk yang dihasilkan (Perez, 2009). Pada penelitian ini dilakukan pembuatan *rice paper* dengan menggunakan tepung beras mentik wangi dan beras ketan. Penambahan tepung ketan dilakukan untuk menambah elastisitas pada produk *rice paper* yang dihasilkan karena beras ketan memiliki kadar amilopektin yang sangat tinggi, yaitu sekitar 98-99% (Suriani, 2015). Tepung beras ketan yang digunakan merupakan tepung ketan komersial yang diharapkan dapat

memberikan karakteristik dan elastisitas yang lebih baik dibandingkan dengan tepung beras ketan hasil penepungan sendiri.

*Rice paper* memiliki fungsi utama untuk membungkus dan menggulung makanan. Kenampakan *rice paper* yang translusen menyebabkan bahan isian yang dibungkus menggunakan *rice paper* masih dapat terlihat dari luar dan dapat menampilkan warna-warni dari bahan isian yang tersusun rapi sehingga produk yang dihasilkan terlihat lebih rapi dan menarik. Oleh karena itu, *rice paper* dapat digunakan sebagai alternatif untuk meningkatkan daya terima konsumen dalam mengonsumsi *salad* sayur atau buah. *Rice paper* dapat digunakan sebagai *wrapper* dalam pembuatan *salad spring roll* yang berisi kombinasi antara sayuran seperti mentimun, wortel, jagung, dan selada, serta berbagai jenis daging sesuai selera seperti daging ayam, sapi, atau *seafood* seperti udang, ikan tuna, dan ikan salmon. *Salad spring roll* dapat disajikan bersama *salad dressing* untuk menambah cita rasa. *Rice paper* juga dapat disajikan dengan versi manis, yaitu dengan isian potongan buah segar dan kacang-kacangan, serta dapat ditambahkan *yogurt*, madu, atau selai buah.

Saat ini telah banyak beredar produk *rice paper* komersial dijual di *supermarket* dan *e-commerce* serta banyak *home industry* dan restoran yang menjual produk *salad* atau *Vietnamese spring roll* yang menggunakan *rice paper* sebagai pembungkus primer atau *wrapper* dengan berbagai macam isian. Akan tetapi, kebanyakan produk *rice paper* komersial yang dijumpai di *supermarket* dan *e-commerce* merupakan produk impor, padahal Indonesia berpotensi untuk memproduksi produk *rice paper* komersial sendiri. Namun, kebanyakan masyarakat Indonesia belum mengenal *rice paper*, sehingga juga tidak mengerti bagaimana proses pembuatan *rice paper* tersebut.

Ketika masyarakat Indonesia “dikenalkan” dengan produk *rice paper*, maka akan terdapat berbagai persepsi di masyarakat. Masyarakat tentunya akan menganggap *rice paper* merupakan produk yang unik dan tidak umum

karena di Indonesia umumnya *wrapper* terbuat dari tepung terigu. Kenampakan *rice paper* yang translusen dan cara penggunaannya yang unik, yaitu dengan cara dilakukan rehidrasi atau dicelupkan dalam air terlebih dahulu dapat menyebabkan beberapa masyarakat Indonesia menjadi penasaran dan tertarik untuk mencoba produk *rice paper*. Hal tersebut menyebabkan terdapat berbagai motivasi yang berbeda mengenai pertimbangan masyarakat untuk membeli atau mengonsumsi produk *rice paper*, ada yang hanya penasaran, mengikuti tren, dan mencari cara baru untuk mengonsumsi *salad*.

Sebelum mengembangkan suatu produk, perlu dilakukan analisis persepsi dan ketertarikan masyarakat terlebih dahulu karena hal tersebut dapat menentukan penerimaan konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *rice paper* dari tepung beras mentik wangi dan beras ketan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *rice paper* dari tepung beras mentik wangi dan beras ketan secara organoleptik?

## **1.3. Tujuan**

Mengetahui persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *rice paper* dari tepung beras mentik wangi dan beras ketan secara organoleptik.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Mengetahui dan mengembangkan pengenalan masyarakat mengenai produk *rice paper*, serta dapat memanfaatkan beras sebagai bahan pangan lokal dalam pengolahan produk pangan yang bermanfaat dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.