

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil survei, sebagian besar responden memiliki persepsi dan pengetahuan yang baik terhadap produk *rice paper*, yaitu terbuat dari beras (64,00%), berfungsi untuk membungkus dan menggulung makanan (87,20), dan ciri-ciri *rice paper* yang baik menurut responden adalah tipis (78,40%), elastis (59,20%), dan tidak mudah sobek (69,60%).
2. Sebagian responden (51,20%) sudah pernah mengonsumsi *rice paper* dan 96,88% diantaranya menyukai produk *rice paper*; serta 93,60% responden ingin membeli atau melakukan pembelian ulang produk *rice paper*. Responden memiliki ketertarikan yang baik terhadap produk *rice paper* (unik (64,80%), menarik (77,90%), makanan sehat (30,40%)). Oleh karena itu 86,60% responden tertarik untuk mencoba *rice paper* berbahan tepung beras mentik wangi dan tepung beras ketan.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap *rice paper* berbahan tepung beras mentik wangi dan tepung beras ketan, diperoleh rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna adalah 2,55 (suka – agak suka), tingkat kesukaan terhadap kemudahan digulung adalah 1,69 (sangat suka – suka), dan tingkat kesukaan terhadap kemudahan sobek adalah 1,91 (sangat suka – suka).

### 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. Hal tersebut dilakukan sebagai pertimbangan sebelum memproduksi *rice paper* berbahan tepung beras mentik wangi dan tepung beras ketan secara komersial.

2. Produk *rice paper* dengan penambahan tepung beras ketan memiliki karakteristik yang sudah elastis, tetapi masih memiliki kekurangan dibandingkan dengan *rice paper* komersial, yaitu kenampakan yang kurang transparan sehingga kurang disukai oleh panelis. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki karakteristik tersebut, contohnya dengan kemungkinan penggunaan *modified starch*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. dan Musadar. 2018. Analisis Persepsi Masyarakat terhadap Pangan Lokal Sagu di Kota Kendari Sulawesi Tenggara, *Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA* 7(1): 1-13.
- Adiasih, P. 2015. Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa TimurL Studi Awal terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya, *Kinerja* 19(2): 112-125.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 6128-2015: Syarat Mutu Beras*. [https://www.bsn.go.id/uploads/download/4\\_SNI\\_unggulan\\_SulSel - TAR Hanafiah 1.pdf](https://www.bsn.go.id/uploads/download/4_SNI_unggulan_SulSel_TAR_Hanafiah_1.pdf) (1 Oktober 2020).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 2013. *Ilmu Pangan*. Jakarta: universitas Indonesia Press.
- Carpenter, R.P., D.H. Lyon, and T.A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control* Second Edition. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- CNN Indonesia. 2018. *Terpikat 'Sepiring Indocina' di Kota Malang*. <https://m.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180713162308-262-313841/terpikat-sepiring-indocina-di-kota-malang> (5 Januari 2021).
- Dendang, N., Lahming, dan M. Rais. 2016. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan Menggunakan *Cabinet Dryer*, *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2(1): S30-S39.
- Dewi, N.S., N.H.R. Parnanto, dan A. Ridwan. 2012. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dimodifikasi secara Asetilasi dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2): 104-112.
- Eka Farm. *Beras Mentik Wangi Organik*. <https://www.ekafarm.com/beras-mentik-wangi-organik/> (6 November 2020).

- Endeustorial. 2019. *Tip Sukses Mengolah Beras Ketan Untuk Hidangan Manis*. <https://endeus.tv/artikel/tip-sukses-mengolah-beras-ketan-untuk-hidangan-manis> (1 Oktober 2020).
- Gavin, J. 2019. *Shrimp Spring Rolls with Peanut Dipping Sauce*. <https://www.jessicagavin.com/fresh-shrimp-spring-rolls-with-peanut-dipping-sauce/> (1 Oktober 2020).
- Giango, W.C. dan M.J. Anero. 2017. Wonton Wrapper in Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) and Durum Flour, *Academia Journal of Agricultural Research* 5(10): 261-270.
- Gunawan, A.T., M. Firdaus, T.M. Mulyasari, dkk. 2018. *Modul Praktek Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Budi Utama.
- Green, D. 2018. *Rice Paper Wrappers*. <https://www.cooksinfo.com/rice-paper-wrappers> (1 Oktober 2020).
- Haryati, P., R. Setyawati, dan R. Wicaksono. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka, *Agritech*: 34(3): 308-315.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi, *Jurnal Litbang Pertanian* 31(2): 68-76.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Pangan* 35(1): 13-22.
- IDN Times. 2019. *5 Olahan Unik Rice Paper Rolls*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/amp/tresna-nur-andini/5-olahan-unik-rice-paper-rolls-c1c2-1> (5 Januari 2021).
- Islamy, I. 2019. *Penelitian Survei dalam Pembelajaran dan Pengajaran Bahasa Inggris*. <file:///C:/Users/User/Downloads/articlesurveyinELT.pdf> (1 Oktober 2020).
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2020. *Persepsi*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/persepsi> (3 Oktober 2020).

- Karneta, R., A. Rejo, G. Priyanto, dan R. Pambayun. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek “Lenjer”, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 25(1): 13-22.
- Kent N.L. dan A.D. Evers. 1994. *Kent's Technology of Cereals* Fourth Edition. British: Pergamon.
- Kominfo, 2017. *Survey Penggunaan TIK 2017 serta Implikasinya terhadap Aspek Sosial Budaya Masyarakat*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Aplikasi Informatika dan Informasi dan Komunikasi Publik.
- Kompas. 2017. *Banh Trang, Kuliner Nasi Pipih Berbentuk Lembaran Kertas*. <https://www.kompas.tv/article/13441/banh-trang-kuliner-nasi-pipih-berbentuk-lembaran-kertas> (5 Januari 2021).
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K> (26 Juni 2020).
- Lopez, D.D., J.C.G. Quesada, I.M. Gullon, dan M.G. Montalban. 2019. Influence of Starch Composition and Molecular Weight on Physicochemical Properties of Biodegradable Films, *Polymers* 11(1084):1-17.
- Luna, P., H. Herawati, S. Widowati, dan A.B. Prianto. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(1): 1-10.
- Maula, L.R., B. Siswadi, dan S. Hindarti. 2016. Persepsi Masyarakat Terhadap Beras Organik di Kota Malang, *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian*, Malang, Universitas Brawijaya, 303-310.
- Morissan. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana.
- Murtiati, S. dan M.N. Setiapermas. 2020. Preferensi Petani Terhadap Keragaan Beberapa VUB Padi di Kabupaten Boyolali, *Prosiding Seminar Nasional Kesiapan Sumber Daya Pertanian dan Inovasi Spesifik Lokasi Memasuki Era Industri 4.0*, Semarang, 9 Oktober 2019.

- Nagano, H., Z. Shoji, A. Tamura, M. Kato, M. Omori, K.A. To, T.T. Dang, dan V.N. Le. 2000. Some Characteristic of Rice Paper of Vietnamese Traditional Food (Vietnamese Spring Rolls), *Food Science Technology Research* 6(2): 102-105.
- Nawaz, M.A. 2018. Processing and Quality of Glutinous Rice, *Ph.D Thesis*, The University of Queensland, Australia.
- Nurdjanah, S. dan N. Yuliana. 2019. Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. Bandar Lampung: Anugrah Utama Raharja.
- Perez, S, P.M. Baldwin, dan D.J. Gallant. 2009. Structural Features of Starch Granules I, (dalam *Starch: Chemistry and Technology* Third Edition, J. BeMiller dan R. Whistler, Eds.), New York: Academic Press, Elsevier.
- Phattra, B. dan M. Maweang. 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.
- Puspadewi, R.H. dan D. Briawan. 2014. Persepsi tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan dan Kebiasaan Makan Sehat pada Mahasiswa, *Jurnal Gizi Pangan* 9(3): 211-218.
- Putriningsih, A.A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Varietas Mentik (*Oryza sativa* Var. Mentik) terhadap Sifat Fisikokimia Rice Paper, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- 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.
- Sarwono, S.W. 2010. *Pengantar Psikologi Umum*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Setiadi, N.J. 2003. *Perilaku Konsumen: Perspektif Kontemporer pada Motif, Tujuan, dan Keinginan Konsumen*. Jakarta: Kencana.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

- Simamora, B. 2002. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Steenis, V.C.G. 1992. *Flora untuk Sekolah di Indonesia*. Jakarta: Paradya Paramitha.
- Suhartini, A. dan Wardana I.P. 2011. Mutu Beras Padi Aromatik dari Pertanian di Lokasi dengan Ketinggian Berbeda, *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 8(2): 101-106.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Suriani. 2015. Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*), *Al Kimia* 3(1): 92-102.
- Rahman, S.A, M.M.A.K. Khattak, dan N.A. Mansor. 2013. Determinants of Food Choice Among Adults in an Urban Community: A Highlight on Risk Perception, *Nutrition & Food Science* 43(5): 413-421.
- Rohmah, M.A. 2017. Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional dalam Meningkatkan Perekonomian Pengusaha Dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, Surabaya.
- Rosidi, D., I. Suryo, dan S. Iswanto. 2006. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi, dan Sifat Organoleptik Dodol Susu, *Jurnal Peternakan Indonesia* 11(1): 66-73.
- Tafzi, F. 2012. Identifikasi Mutu Beas ai Padi Lokal Pasang Surut Asal Kecamatan Pengabuan Kabupaten Tanjung Jebung Barat, *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* 14(2): 51-58.
- Tarigan, E.B. dan B. Kusbiantoro. 2011. Pengaruh Derajat Sosoh dan Pengemas terhadap Mutu Beras Aromatik selama Penyimpanan, *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 30(1): 30-37.

- Tsani, A.F.A., A.E. Astirani, R. Amalia, L. Indraswari, O. Lupitasari, dan C.E. Ayuningtyas. 2018. Persepsi Tentang Nutrition Claims, Perilaku Makan, dan Body Image Antara Mahasiswi Kesehatan dan non-Kesehatan, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 15(1): 10-15.
- United States Department of Agriculture. 2019. *Shrimp*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/452111/nutrients> (28 Desember 2020).
- United States Department of Agriculture. 2020. *Rice Paper*. 2020 <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/785189/nutrients> (1 Oktober 2020)
- Widajaseputra, A.I., Harijono, Yunianta, dan T. Estiasih. 2011. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Air Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia Basah, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22(2): 184-189.
- Widajaseputra, AI. 2018. Role of Formula and Rice Varieties on The Characteristics of Rice-Based Spring Roll Wrappers, *Food Research* 4(6): 2132-2138.
- 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.