

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Persepsi merupakan pandangan seseorang terhadap sesuatu yang akan membuat respon bagaimana dan dengan apa seseorang bertindak (Sempati, 2017). Persepsi seseorang akan memberikan gambaran dan pemahaman tentang lingkungan di sekitarnya. Persepsi menjadi cara pandang seseorang terhadap sesuatu sehingga memunculkan apa yang dinamakan persepsi masyarakat. Persepsi masyarakat akan menghasilkan suatu penilaian yang akan mempengaruhi motivasi konsumen dalam mengambil keputusan misalnya seperti membeli makanan yang diinginkan. Masyarakat tidak lepas dari mempersepsikan sesuatu, seperti ketika mempersepsikan pembungkus makanan atau *wrappers*, bagaimana cara pembuatannya dan apa fungsinya.

Pembungkus makanan atau *wrappers* merupakan kulit pembungkus yang bersifat *edible* atau dapat dimakan yang berfungsi untuk melapisi bagian luar makanan dan menambah cita rasa, serta untuk menambah daya tarik makanan itu sendiri. Persepsi masyarakat tentang pembungkus makanan atau *wrappers* akan memberikan gambaran terhadap makanan yang akan mereka konsumsi, bagaimana cara membuatnya, dan akan menentukan pilihan dalam mengambil keputusan pembelian produk (Supriyanto dan Kristianto, 2004). Terdapat berbagai jenis pembungkus makanan yang dikenal di kalangan masyarakat misalnya seperti kulit lumpia, kulit pangsit, kulit *pastry*, *rice paper*, dan sebagainya. Masing-masing jenis pembungkus makanan ini memiliki karakteristik, cara pembuatan dan penggunaan yang berbeda-beda. Kulit pembungkus makanan biasanya berbentuk tipis dan terbuat dari adonan tepung. Pembungkus makanan ini dapat diolah atau diproduksi sendiri di rumah, tetapi juga sudah ada kulit siap pakai yang tersedia di toko.

Di Indonesia, *rice paper* belum banyak dikenali oleh sebagian besar masyarakat. Berbeda dengan kulit lumpia, penggunaan *rice paper* sebagai pembungkus makanan di Indonesia sangat jarang dan terkadang masyarakat tidak mengerti apa itu *rice paper*, bagaimana bentuknya dan kegunaannya. *Rice paper* merupakan salah satu makanan khas Vietnam terbuat dari tepung beras, berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan 0,16 mm, berwarna putih transparan, dan elastis (Phattra dan Metinee, 2015). *Rice paper* dapat diperoleh di supermarket maupun di *e-commerce*. Namun, di Indonesia produk *rice paper* belum diproduksi secara komersil melainkan diimpor dari Vietnam sehingga pengetahuan atau wawasan masyarakat tentang kegunaan *rice paper* dan bagaimana cara memproduksi *rice paper* sendiri juga masih rendah.

Pada dasarnya *rice paper* adalah nasi kukus tipis berbentuk lembaran yang telah dikeringkan. Secara tradisional, *rice paper* dikeringkan diatas tikar bambu sehingga *rice paper* yang dihasilkan memiliki pola anyaman. Pembuatan *rice paper* secara umum menggunakan beras, air, dan garam. Beras yang digunakan dapat berupa tepung beras yang dicampurkan dengan air maupun beras yang dihancurkan bersama dengan air menggunakan blender, kemudian dikukus, dicetak, dan dikeringkan dibawah sinar matahari (Hoyer, 2009).

Rice paper berfungsi sebagai pembungkus makanan memiliki keunggulan yaitu dapat disimpan dalam bentuk kering, memiliki umur simpan yang panjang, dan penyajian dapat dilakukan dengan mudah. Sebelum digunakan untuk membungkus makanan, diperlukan proses rehidrasi dengan air pada suhu ruang atau air hangat agar *rice paper* lebih mudah untuk digulung dan dilipat. Selain itu, bentuk *rice paper* yang tipis dan transparan akan menambah daya tarik untuk dimakan karena warna dari isian seperti sayuran dan daging dapat terlihat. *Rice paper* dapat diisi dengan bahan sesuai dengan

ketersediaan misalnya seperti sayuran, bihun dan tambahan protein seperti daging, udang, dan ikan yang sudah direbus, dimakan dengan dicelup saus. Masyarakat cenderung memilih makanan yang lezat, bergizi, dan efisien dalam penyajian, dengan mengonsumsi *rice paper* dapat meningkatkan selera makan karena kenampakan yang menarik, serta penyajian dilakukan secara mudah dan praktis.

Sama halnya dengan kulit lumpia yang diproduksi secara komersil di Indonesia, produk *rice paper* juga berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia karena selain bahan yang digunakan mudah didapatkan, penggunaan beras dapat meningkatkan pemanfaatan beras sebagai bahan pangan lokal dalam pengolahan produk pangan.

Saat ini, *rice paper* belum banyak diolah dan disajikan di restoran maupun sebagai masakan rumahan. Oleh karena itu, aspek persepsi masyarakat sangat penting dalam pengembangan produk *rice paper*, karena akan menentukan tingkat penerimaan oleh masyarakat. Dalam hal ini, persepsi seseorang dibutuhkan untuk mengonsumsi jenis makanan yang diinginkan oleh konsumen itu sendiri. Pada zaman modern ini, pilihan makanan sudah beragam. Kebutuhan masyarakat yang semakin banyak menyebabkan olahan makanan semakin berkembang. Perubahan gaya hidup mempengaruhi konsumsi masyarakat yang serba cepat dan praktis. Misalnya dengan adanya makanan yang berasal dari Vietnam yaitu *rice paper* yang berperan sebagai pembungkus makanan seperti kulit lumpia di Indonesia, perlahan beberapa masyarakat mengetahui kegunaannya, mulai memproduksi dan mulai mengonsumsi *rice paper*.

Pada penelitian ini dilakukan inovasi pengembangan produk *rice paper* dari tepung beras merah. Alasan pemilihan beras merah sebagai bahan baku pengembangan produk *rice paper* berbahan tepung beras merah adalah untuk memanfaatkan beras merah sebagai pangan lokal, menambah daya tarik pada

rice paper yang dihasilkan, dan beras merah mengandung zat gizi seperti vitamin B dan senyawa yang mempunyai kemampuan menangkal radikal bebas yaitu antioksidan. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *rice paper* dari tepung beras merah.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *rice paper* dari tepung beras merah secara organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *rice paper* dari tepung beras merah secara organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Mengembangkan produk *rice paper* dari tepung beras merah, serta meningkatkan pemanfaatan beras merah dalam pengolahan produk pangan.