



**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BERAS CERDAS
DI DUSUN KRAJAN 2 KENCONG, KECAMATAN KENCONG
KABUPATEN JEMBER**

SKRIPSI

Oleh
SITI MUNAFI'AH
NIM 071710101071

**JURUSAN TEKNOLOGI HASILPERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2013**



**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BERAS CERDAS
DI DUSUN KRAJAN 2 KENCONG, KECAMATAN KENCONG
KABUPATEN JEMBER**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh

**SITI MUNAFFAH
NIM 071710101071**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER**

2013

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Allah SWT, puji syukur atas segala rahmat, hidayah serta Inayah-Nya;
2. Ibunda Tatik Nurhayati dan Ayahanda Mislan tercinta yang selalu mendo'akan dan memberi semangat, serta dukungan selama ini;
3. Kakek dan Nenek yang selalu mendoakanku ;
4. kakak-kakakku (Gufron, Ilva dan Ulum) yang telah memberikan dukungan, semangat, dan motivasi atas penyelesaian pendidikanku;
5. Almamater Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.



MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(QS. Alam Nasyrah : 5 - 6)

”Dan bersabarlah dalam menunggu ketetapan Tuhanmu, maka sesungguhnya kamu berada dalam penglihatan kami, dan bertasbihlah dengan memuji Tuhanmu ketika kamu bangun berdiri”

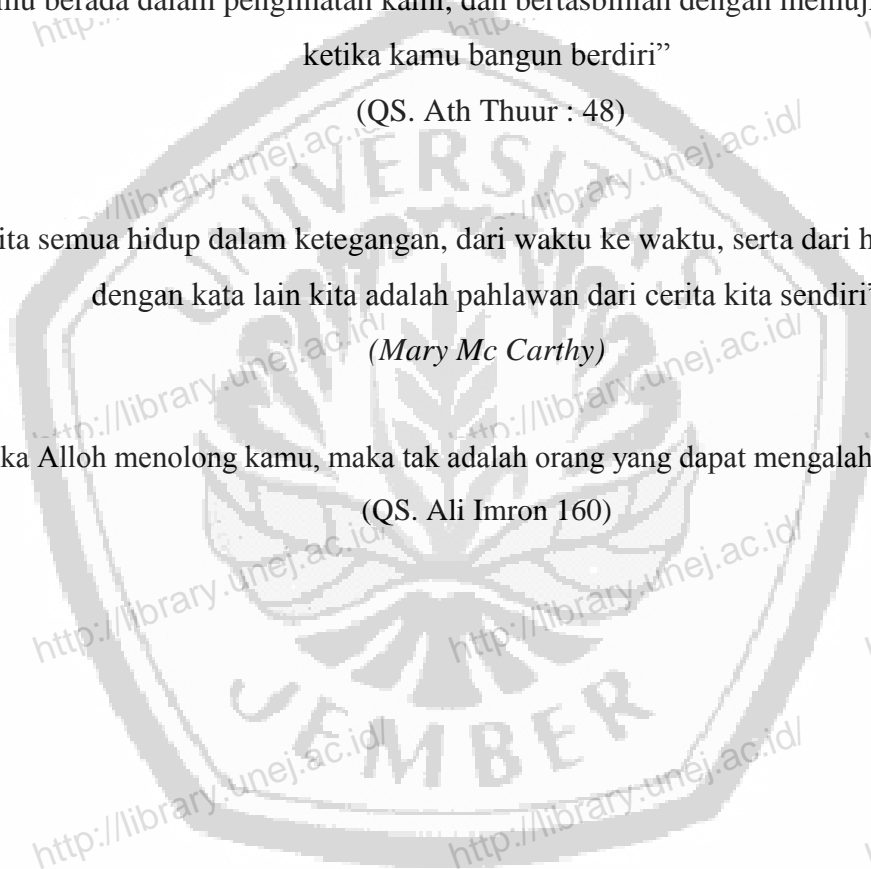
(QS. Ath Thuur : 48)

”Kita semua hidup dalam ketegangan, dari waktu ke waktu, serta dari hari ke hari, dengan kata lain kita adalah pahlawan dari cerita kita sendiri”

(*Mary Mc Carthy*)

“Jika Allah menolong kamu, maka tak adalah orang yang dapat mengalahkan kamu”

(QS. Ali Imron 160)



PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siti Munafi'ah

NIM : 071710101071

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul :
“Preferensi Konsumen terhadap Beras Cerdas Di Dusun Krajan 2 Kencong,
Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember” adalah benar-benar hasil karya sendiri,
kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah
diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung
jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus
dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya
tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi
akademik jika pernyataan ini tidak benar.

Jember, September 2013

Yang menyatakan,

Siti Munafi'ah

NIM. 071710101071

SKRIPSI

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BERAS CERDAS
DI DUSUN KRAJAN 2 KENCONG, KECAMATAN KENCONG
KABUPATEN JEMBER**



Oleh
SITI MUNAFI'AH
NIM 071710101071

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Ahmad Nafi' S.TP., M.P.

Dosen Pembimbing Anggota : Andrew Setiawan R. S.TP.,M. Si

PENGESAHAN

Skripsi berjudul " Preferensi Konsumen Terhadap Beras Cerdas di Dusun Krajan
2 Kencong, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember" karya Siti Munafi'ah
071710101071 telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Jum'at, 27 September 2013

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Tim Penguji

Ketua,

Dr. Yuli Wibowo, S.TP., M.Si
NIP 197207301999031001

Anggota I,

Anggota II,

Ir. Wiwik Siti Windrati M.P.
NIP 195311211979032002

Ir. Giyarto, M.Sc
NIP 19660718 1993031013

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Jember,

Dr. Yuli Witono, S.TP., M.P.
NIP 196912121998021001

RINGKASAN

Preferensi Konsumen Terhadap Beras Cerdas Di Dusun Krajan 2 Kencong, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember ; Siti Munafi'ah, 071710101071; 2013;66 halaman; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Beras merupakan bahan pangan pokok bagi mayoritas penduduk Indonesia. Beras juga merupakan komoditas politik yang sangat strategis, sehingga produksi beras dalam negeri menjadi tolok ukur ketersediaan pangan nasional. Jenis bahan pangan selain beras yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah singkong. Singkong dapat diolah menjadi berbagai produk diantaranya tepung MOCAF. MOCAF adalah produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi, dengan menggunakan BAL (Bakteri Asam Laktat). Tepung MOCAF dapat dijadikan sebagai bahan baku beras analog seperti beras cerdas. Beras cerdas memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan beras biasa. Beras cerdas merupakan produk baru yang masih belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Oleh karena itu, perlu dilakukan uji preferensi untuk mengetahui nilai tingkat kesukaan masyarakat terhadap beras cerdas.

Penelitian dilaksanakan di Dusun Krajan 2 Kencong, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember pada bulan Desember 2012 sampai Februari 2013. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan tiga perlakuan rasio antara beras cerdas dengan beras putih yaitu A1 = 1:1 (1 beras cerdas dan 1 beras putih), A2 =2:1 (2 beras cerdas dan 1 beras putih) dan A3 = 1: 0 (100% beras cerdas). Parameter uji preferensi yang digunakan meliputi rasa, tekstur, warna, kekenyalan, ukuran dan aroma. Bahan-bahan yang dipakai adalah tepung MOCAF, tepung jagung, garam , air, minyak, Gliserin monoserat, Sodium tripoli phosphat dan susu skim. Uji preferensi dilakukan oleh 35 responden, terdiri dari 21 orang perempuan dan 14 orang laki laki. Pemilihan responden dilakukan dengan purposive sampling yaitu responden dipilih tidak secara acak melainkan secara kebetulan. Responden yang dipilih harus dalam keadaan sehat karena akan mempengaruhi penilaian

responden terhadap beras cerdas. Uji preferensi dilakukan sebanyak tiga kali selama tiga hari secara berurutan. Hari pertama uji yang dilakukan yaitu perlakuan A1 perbandingan beras 1:1 (1 cerdas dan 1 beras putih), lauk yang disajikan yaitu ikan lele dan urap – urap. Hari kedua uji yang dilakukan yaitu perlakuan A2 perbandingan 2 : 1 (2 beras cerdas dan 1 beras putih), lauk yang disajikan yaitu ikan mujaer dan urap urap. Sedangkan, untuk hari ketiga yaitu perlakuan A3 100% beras cerdas, lauk yang digunakan yaitu ikan lele dan urap urap.

Penelitian ini dilakukan dengan uji deskriptif untuk mengetahui nilai tingkat preferensi responden terhadap beras cerdas. Uji preferensi menunjukkan bahwa perlakuan A1 yaitu perbandingan beras cerdas dan beras putih (1:1) adalah perlakuan yang paling disukai oleh responden karena lima dari enam parameter pengamatan merupakan nilai preferensi yang paling tinggi . Pada perlakuan A2 perbandingan beras cerdas dan beras putih (2 : 1) hannya satu dari enam parameter yang nilai preferensinya paling tinggi yaitu Parameter rasa. Parameter rasa mempunyai nilai preferensi yang sangat tinggi daripada parameter yang lainnya yaitu 4,49. Sedangkan beras cerdas 100% merupakan parameter yang nilai preferensinya paling rendah dari perlakuan yang lainnya. Jadi, perbandingan yang paling disukai oleh responden adalah perbandingan 1:1. Sedangkan parameter yang paling disukai oleh responden adalah parameter rasa yang terdapat pada perlakuan A2 dengan perbandingan beras cerdas dan beras putih (2:1).

SUMMARY

Consumer preference Toward Rice in Dusun Krajan 2 Intelligent Kencong, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember; Siti Munafi'ah, 071710101071; 2013; 66 pages; Department Of Agriculture Technology Faculty Of Agricultural Technology University Of Jember.

Rice is the staple food for the majority of Indonesia's population. Rice is also a political strategic commodities, so that domestic rice production to national food availability benchmarks. Types of foodstuffs other than rice that consumed Indonesia cassava is community. Cassava can be processed into a variety of products including flour MOCAF. MOCAF of cassava flour is processed using the principle of modified cassava fermented cells, using BAL (lactic acid bacteria). MOCAF flour can be used as the raw material rice analog smart like rice. Rice has intelligent nutrient content that does not lose with plain rice. Rice comeback is a new product that is still not well known by the public at large. Therefore, the test needs to be done to find out the value of the preference level of the community's response to rice's comeback.

The research was carried out in the village Kencong, District 2 Krajan Kencong, Kabupaten Jember in December 2012 to March 2013. The research was carried out using three treatments of the ratio between the rice white rice that is savvy with A1 = 1: 1 (1 rice is smart and 1 white rice), A2 = 2: 1 (2 rice is smart and 1 white rice) and A3 = 1: 0 (100% rice is smart). The test parameters used include the preference of taste, texture, color, firmness, size and scent. The materials used are MOCAF flour, cornstarch, salt, water, oil, glycerin, Sodium monoserat tripoli phosphat and skim milk. Preference test done by 35 respondents, consisting of 21 women and 18 men. The selection of respondents is performed with the purposive sampling of respondents chosen randomly but not by chance. The respondents were selected to be in a healthy state as it will affect the assessment of the respondent against rice. Preference test is carried out three times over the past three days respectively. The first day of trial performed i.e. A1

treatment comparison of rice 1: 1 (1 and 1 white rice), a side dish that is served is catfish and urap-urap. The second day of trial performed i.e. A2 comparison of treatment 2: 1 (2 rice is smart and 1 white rice), a side dish that is served the fish mujaer and urap urap. Whereas, for the third day of treatment 100% A3 intelligent rice, side dishes are used i.e. catfish and urap urap.

This research was conducted with descriptive test to find out the value of the preference level of the respondents against rice. The test showed that the treatment Preferences A1 i.e. comparison of white rice and rice (1: 1) is the most favored treatment by the respondent because five of the six parameters is the observation of the value of the preference of the most high. On treatment of the A2 comparison of white rice and rice (2: 1) hanya one of six parameters of preference values most highly the parameters of taste. The Parameter has a value of taste preferences is very high than that of other parameters which is 4.49. While the rice is 100% smart parameter value of the lowest order of preference of treatment. So, the comparison is most favored by the respondents is a 1: 1 comparison. While the parameters of the most favored by the respondents is the flavor of the treatment by comparison with A2 rice is smart and white rice (2: 1).

PRAKATA

Syukur Alhamdulillah kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Ilmiah Tertulis dengan judul “ Preferensi Konsumen Terhadap Beras Cerdas Di Dusun Krajan 2 Kencong Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember”. Karya Ilmiah Tertulis ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari kendala-kendala yang ada, namun berkat dukungan dan arahan dari berbagai pihak, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Yuli Witono, S.TP., M.P., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember;
2. Ir. Mukhammad Fauzi, M.Si., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember;
3. Ahmad Nafi', S.TP., M.P., selaku Dosen Pembimbing Utama, yang telah meluangkan waktu dan pikiran guna memberikan bimbingan, pengarahan demi kemajuan penyelesaian penelitian dan penulisan skripsi ini;
4. Andrew Setiawan Rusdianto S.TP., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Anggota, yang telah meluangkan waktu dan pikiran memberikan nasehat, kritik, dan saran sehingga karya tulis ini dapat terselesaikan dengan baik;
5. Ir. Wiwik Siti Windrati, M.P., selaku Dosen Pembimbing Akademik, yang telah meluangkan waktu dan perhatian dalam bentuk nasihat dan teguran yang sangat berarti selama kegiatan bimbingan akademik;
6. Dr. Ir. Sih Yuwanti M.P., selaku Ketua Komisi Bimbingan skripsi yang telah banyak memberikan saran dan kritik untuk segera menyelesaikan skripsi ini;
7. Keluargaku, Bapakku, Ibuku dan kakak-kakakku, serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan doa dan dorongan demi terselesaikannya skripsi ini;

8. Keluarga MPA Khatulistiwa yang telah memberikan wadah untuk tempat berorganisasi serta memberikan arti kebersamaan , saling menghargai, saling membantu , Do'a dan dukungan selama ini;
9. Sahabat sahabatku Dyah Rusmining A., Robiyatul Adawiyah, Umi dewi A., dan Erina fairus yang telah memberikan do'a dan dukungannya;
10. Teman teman kost Nisa, Desy dan Iftah yang telah memberikan do'a dan bantuannya;
11. Teman-teman seperjuangan THP dan TEP 2007, terima kasih atas persahabatan yang terjalin selama ini;
12. Kurnia yuningtyas, Dimas dan Lutfi dan angkatan 2008 yang telah memberikan dukungan dan bantuannya;
13. Kakak-kakak dan adik-adik angkatan yang telah memberikan banyak dukungan;
14. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa di dalam Karya Ilmiah Tertulis ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Karya Ilmiah Tertulis ini sangat diharapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Jember, September 2013

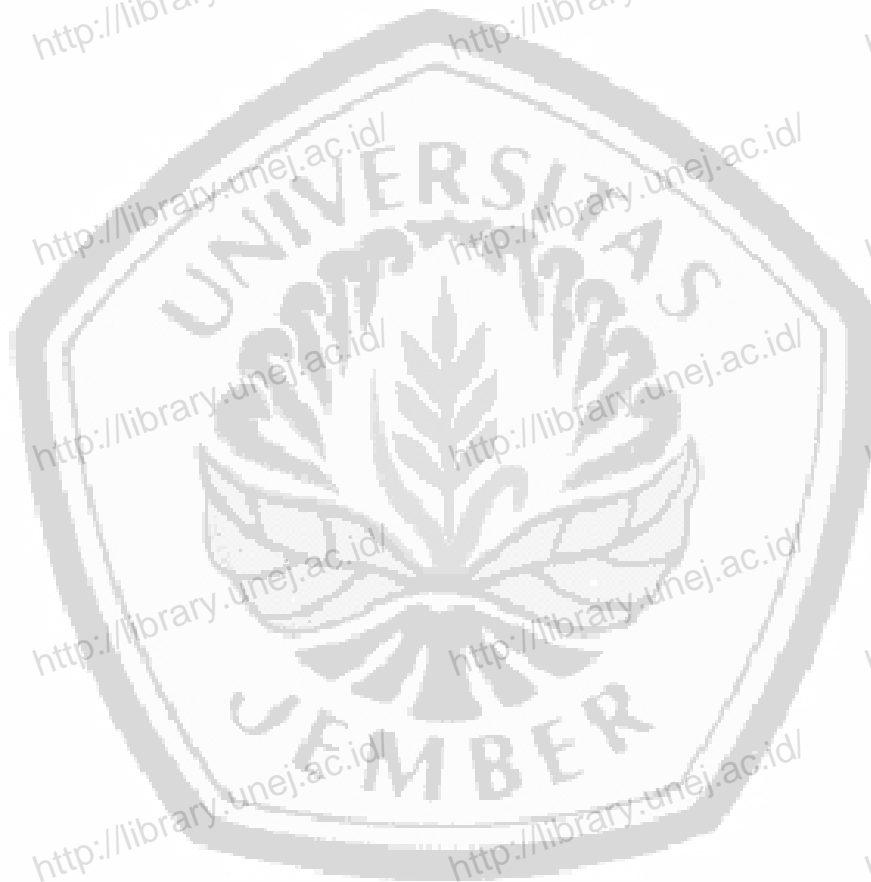
Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN PEMBIMBINGAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
SUMMARY.....	x
PRAKATA	xii
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Rumusan Masalah	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Beras Cerdas	4
2.2 Bahan Pembuatan Beras Cerdas.....	5
2.2.1 MOCAF.....	5
2.2.2 Jagung.....	7
2.2.3 Garam.....	8
2.2.4 Air.....	9
2.2.5 Susu Skim.....	9
2.2.6 Sodium Alginat.....	9

2.2.7 <i>Gliserin Mono Serat</i>	10
2.2.8 <i>Sodium Tripolyphosphate</i>	10
2.2.9 <i>Isolate Soy Protein</i>	11
2.3 Proses Pembuatan Beras Cerdas	11
2.4 Uji Preferensi	11
2.5 Perilaku Konsumen	13
2.6 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen	14
2.6.1 Faktor Demografi.....	14
2.6.2 Faktor Bauran Pemasaran.....	14
2.6.3 Faktor Eksternal.....	15
2.6.4. Faktor Internal.....	16
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Bahan dan Alat	18
3.2.1 Bahan.....	18
3.2.2 Alat.....	18
3.3 Metode Penelitian	18
3.2.1 Perlakuan.....	18
3.3.2 Pelaksanaan Penelitian.....	19
3.3.3 Pengolahan Data.....	21
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Karakteristik Responden	22
4.2 Uji Parameter Penelitian	24
4.2.1 Analisa Warna	24
4.2.2 Analisa Rasa	26
4.2.3 Analisa Tekstur.....	28
4.2.4 Analisa Kekenyalan.....	29
4.2.5 Analisa Ukuran.....	31
4.2.6 Analisa Aroma.....	32
4.3 Jaring Laba Laba	35
BAB 5. PENUTUP	36

5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Diagram alir pelaksanaan penelitian	20
4.1 Profil responden berdasarkan usia	22
4.2 Diagram batang uji preferensi warna beras cerdas pada berbagai perlakuan.....	25
4.3 Hasil visual gambar pada parameter warna olahan beras cerdas	26
4.4 Diagram batang uji preferensi rasa beras cerdas pada berbagai perlakuan.....	27
4.5 Diagram batang uji preferensi tekstur beras cerdas pada berbagai perlakuan.....	28
4.6 Diagram batang uji preferensi kekenyalan beras cerdas pada berbagai perlakuan.....	30
4.7 Diagram batang uji preferensi ukuran beras cerdas pada berbagai perlakuan.....	31
4.8 Hasil dari visual gambar tentang ukuran beras	32
4.9 Diagram batang uji preferensi aroma beras cerdas pada berbagai perlakuan	33
4.10 Jaring laba –laba.....	34

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi kimia beras cerdas.....	5
2.2 Proses pembuatan tepung MOCAF.....	6
2.3 Komposisi kimia MOCAF dengan tepung singkong.....	7
2.4 Sifat organoleptik MOCAF dengan tepung singkong.....	7



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

A Lembar Kuesioner 1

B Lembar Kuesioner 2

C. Gambar Perbandingan Beras Cerdas

D. Gambar Penyajian Beras Cerdas

E. Lembar Data Penelitian

