

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

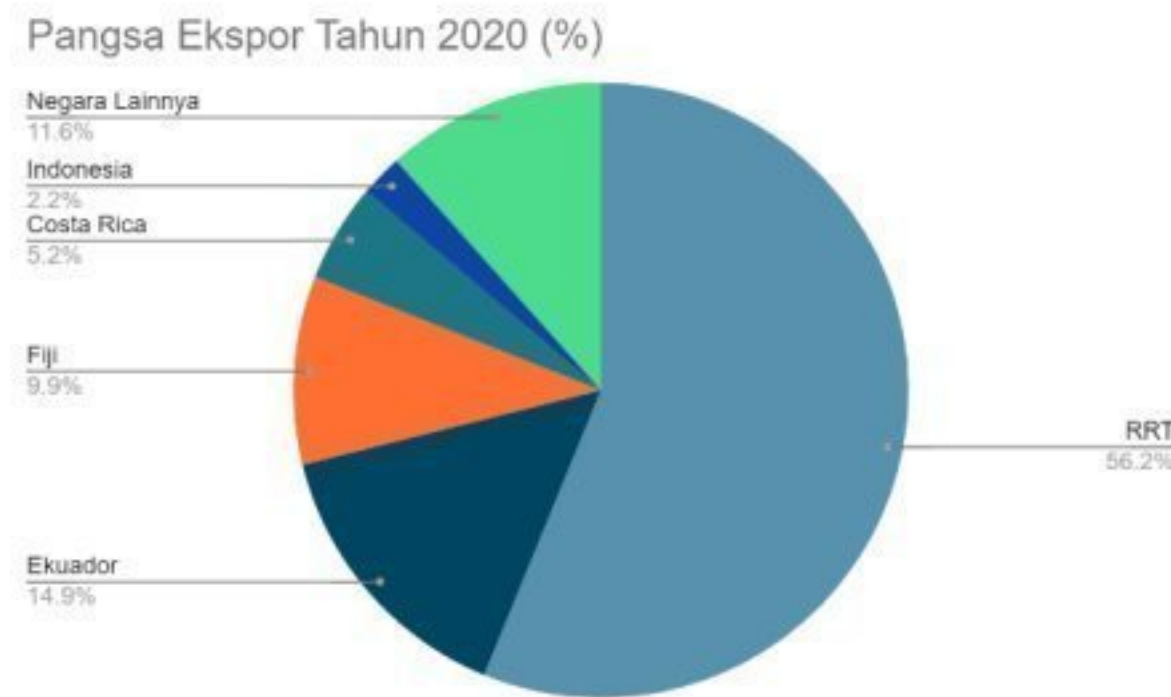
### **1.1 Latar Belakang**

Mochi merupakan salah satu makanan tradisional di Jepang yang saat ini juga sudah menjadi salah satu kuliner khas Sukabumi dengan ciri khas yaitu pembungkus dari anyaman bambu dan memiliki beberapa variasi rasa mochi. Produk mochi ini juga memiliki keunggulan pada teksturnya yaitu tekstur yang kenyal (Sonjaya et al., 2022). Beberapa kalangan menyukai mochi ini karena memiliki rasa yang enak (Mustofa et al., 2023). Saat ini terdapat beberapa produk mochi yang sudah dikembangkan menjadi produk modern dan juga menjadi tren dalam beberapa tahun terakhir seperti mochi *croissant* (Lukmana, 2024), mochi *daifuku* (Budhi, 2023), kinako mochi (Husnul, 2024), es krim mochi (Nahdiat, 2022), dan lain-lain, maka produk mochi ini masih sering sekali digabungkan dengan produk lainnya.

Dalam pembuatan mochi, bahan utama yang digunakan adalah tepung ketan. Dalam proses pembuatan produk ini tepung ketan digunakan untuk memperoleh tekstur yang kenyal pada mochi (Putri & Faridah, 2023). Tepung Ketan adalah beras ketan hitam ataupun putih, yang diproses melalui penggilingan, penumbukan, atau penghalusan yang termasuk dalam kelompok *glutinous rice*. Tepung ketan juga memiliki kandungan amilopektin yang tinggi yang membuat beras ketan memiliki tekstur yang lengket dan mudah mengalami proses pengikatan. Proses pengikatan ini akan terjadi bila adanya penambahan air dan juga perlakuan pemanasan (Martiyanti et al., 2022).

Selain tepung ketan, di Indonesia terdapat beberapa jenis tepung lainnya yang berasal dari umbi-umbian salah satunya adalah umbi porang, dimana Indonesia sendiri menempati urutan kelima sebagai pemasok atau penyedia porang di dunia (Wardani et al., 2023).

**Grafik 1. 1** Negara Eksportir Porang

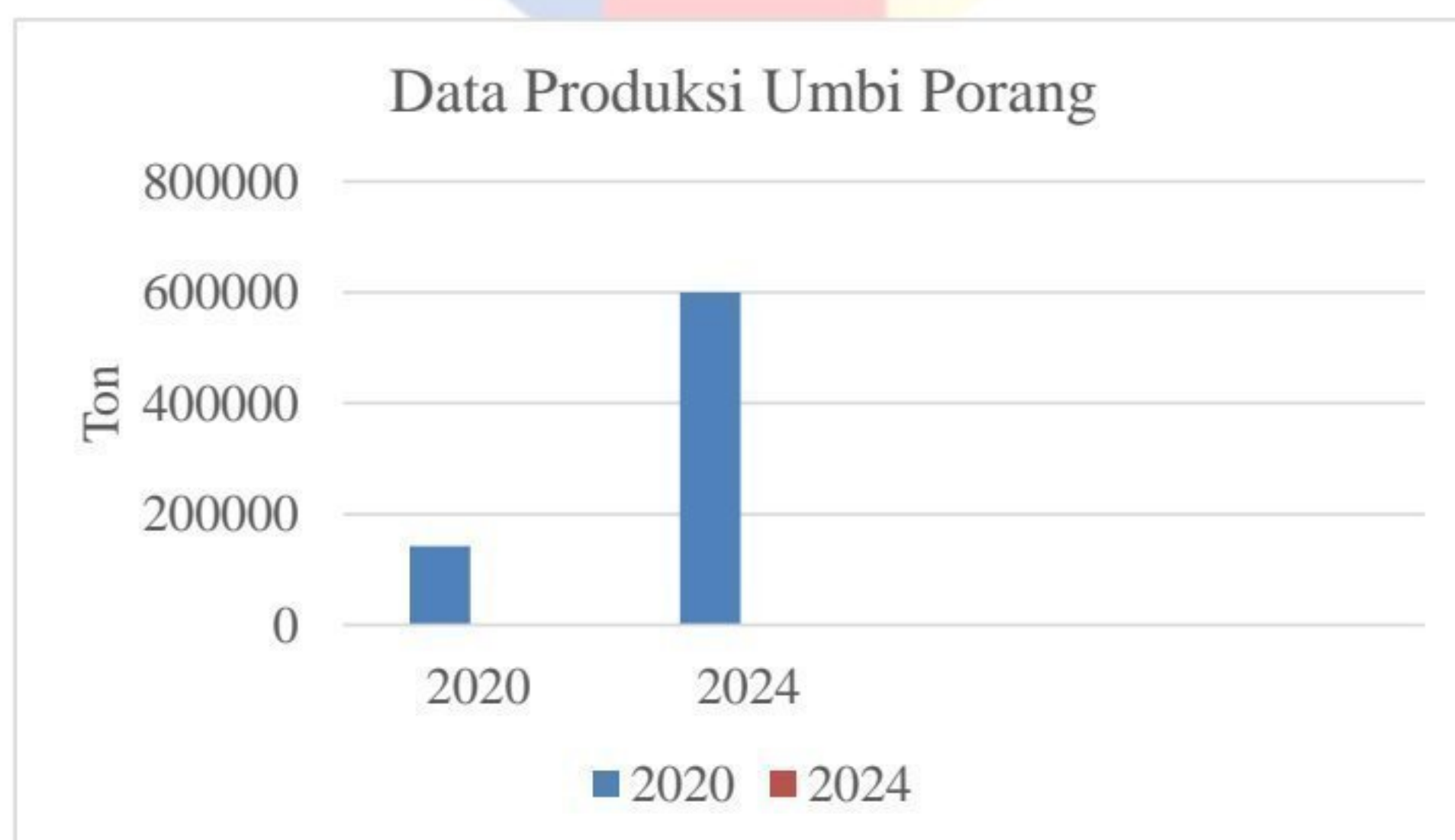


Sumber: Trademap 2021

Umbi porang merupakan tanaman yang termasuk dalam *famili araceae* yang berawal dari kawasan tropis di Afrika dan sudah menyebar ke berbagai negara termasuk Indonesia (Masniawati et al., 2023). Pusat utama budidaya umbi porang ini terdapat pada Kabupaten Madiun yang terletak di Jawa Timur (Nimpuna et al., 2021).

Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia pada tahun 2022, besarnya produksi umbi porang di Indonesia pada tahun 2020 sudah mencapai 142.000 ton yang didapatkan dari luas lahan sebesar 19.950 hektar. Pada tahun 2024 Kementerian perindustrian Republik Indonesia menargetkan produksi porang sebesar 600.000 ton per tahun.

**Grafik 1. 2** Data Produksi Umbi Porang



Sumber: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia

Dapat dilihat pada grafik diatas bahwa permintaan umbi porang terus meningkat. Dalam beberapa tahun terakhir, tanaman porang sudah semakin populer karena meningkatnya permintaan pasar global (Aldillah et al., 2023). Tetapi terdapat permasalahan yaitu jika tanaman porang ini didiamkan terlalu lama maka akan berbau dan busuk sehingga harus dibuang. Maka dari itu tanaman porang ini pasca panen harus langsung diolah menjadi produk olahan (Wardani et al., 2023). Dikarenakan permintaan pasar yang selalu meningkat, maka umbi porang sudah digunakan untuk ekspor umumnya dalam bentuk produk chips.

Namun selain chips, umbi porang sebenarnya juga dapat diolah menjadi tepung porang (Haerunnisa et al., 2023). Tepung Porang ini memiliki sebuah kandungan, yang disebut glukomanan dan rata-rata di Indonesia kandungan glukomanan pada umbi porang ini sebesar 14-35%. Kandungan glukomanan ini merupakan makanan yang dapat memunculkan efek gel dan dapat digunakan sebagai bahan pengikat (Handayani et al., 2020), namun tepung umbi porang di Indonesia ini masih sangat jarang di temui di pasaran dan masih sangat jarang digunakan dalam produk olahan.

Dikarenakan permintaan umbi porang yang terus meningkat, namun di Indonesia masih jarang diolah menjadi produk olahan yang dapat diterima dan dikonsumsi oleh masyarakat luas, maka kami ingin melakukan penelitian terhadap produk olahan dari umbi porang yaitu tepung porang untuk meminimalisir pembuangan produk porang akibat jarang diolah dan digunakan oleh masyarakat (Wardani et al., 2023). Pada penelitian uji coba produk ini, tepung umbi porang akan digunakan dalam produk mochi untuk menjadi substitusi tepung ketan. Produk mochi ini dipilih dalam uji coba karena produk mochi ini sudah menjadi salah satu makanan ikonik di Indonesia, masih sering digunakan dalam produk inovasi baru yang modern, dan produk ini digemari oleh masyarakat karena produk mochi memiliki rasa yang enak (Mustofa et al., 2023). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil dari penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung ketan dalam produk mochi dan melihat perbedaan yang terjadi dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa pada produk mochi umbi porang serta apakah produk mochi umbi porang ini dapat diterima oleh masyarakat luas.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan manfaat penelitian, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Apakah tepung umbi porang dapat digunakan dalam pembuatan produk mochi?
2. Apakah adanya perbedaan pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa antara produk kontrol dan produk perlakuan?
3. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk mochi yang menggunakan tepung umbi porang?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui apakah tepung umbi porang dapat digunakan dalam pembuatan produk mochi.
2. Mengetahui apakah adanya perbedaan pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa antara produk kontrol dan produk perlakuan.
3. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk mochi yang menggunakan tepung umbi porang.

## 1.4 Batasan Masalah

Agar penelitian menjadi lebih efektif dan efisien, maka dilakukan batasan masalah agar penelitian menjadi lebih terfokus, adapun masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian menggunakan tepung umbi porang sebagai alternatif tepung ketan hanya dilakukan dalam pembuatan mochi *plain*.
2. Aspek yang dinilai dari penelitian ini adalah warna, tekstur, aroma dan rasa.
3. Penelitian ini akan dilakukan dari tahap persiapan hingga produk mochi yang layak dikonsumsi dan dapat diterima masyarakat.
4. Hasil yang diharapkan berupa apakah tepung umbi porang dapat menjadi bahan dalam pembuatan mochi.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat membantu para pembaca untuk lebih mengenal tentang tanaman umbi porang dan bisa mengembangkan potensi penggunaan tanaman umbi porang untuk meminimalisir pembuangan dari umbi porang sendiri. Melihat dari tanaman umbi porang ini sendiri memiliki peluang besar untuk diekspor dan dikembangkan di Indonesia. Maka diharapkan tanaman umbi porang bisa dijelajahi lebih luas akan produk olahannya dan manfaatnya.

