

ABSTRAK

Nama : Jessica Manik, Vanessa Fleichia Sutanto
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : SUBSTITUSI PENGGUNAAN TEPUNG UMBI
PORANG TERHADAP TEPUNG KETAN DALAM
PEMBUATAN PRODUK MOCHI

Mochi merupakan makanan tradisional Jepang yang juga merupakan kuliner ikonik di Indonesia, yaitu mochi Sukabumi dengan ciri pembungkus anyaman bambu. Mochi terbuat dengan bahan utama tepung ketan, yang terkenal dengan teksturnya yang kenyal. Maka dari itu, penelitian ini dilakukan untuk menciptakan produk mochi menggunakan tepung umbi porang, dan meneliti tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk mochi yang menggunakan tepung umbi porang. Penelitian ini menggunakan metode uji hedonik, uji organoleptik dan RAL untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk mochi menggunakan tepung porang dalam aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dari produk kontrol dan produk uji coba dengan persentase 25%, 35%, dan 45%. Berdasarkan penelitian hedonik masyarakat lebih menyukai produk mochi dengan 100% tepung ketan dibandingkan produk uji coba. Dalam uji organoleptik memperlihatkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dalam aspek tekstur dan rasa, tetapi tidak ada perbedaan yang signifikan dalam aspek warna dan aroma. Perbedaan ini dilihat dari angka Sig (2-tailed) dalam *Paired Sample T-test*. Maka dapat disimpulkan bahwa dalam penelitian uji coba, bahwa tepung umbi porang yang digunakan sebagai substitusi sebagian tepung ketan memiliki perubahan tekstur dari tingkat kekenyalan dan rasa dalam produk mochi. Maka, tepung umbi porang tidak dapat digunakan sebagai pengganti tepung ketan, tetapi hanya sebagai penambahan bahan tepung dalam produk mochi.

Kata Kunci: Tepung Umbi Porang, Tepung Ketan, Mochi, *Paired Sample T-test*

ABSTRACT

Nama : Jessica Manik, Vanessa Fleichia Sutanto
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : *SUBSTITUTION OF PORANG FLOUR FOR
STICKY RICE FLOUR IN MOCHI PRODUCTS*

Mochi is a traditional Japanese food, which is also an iconic dish in Indonesia called Sukabumi mochi with its woven bamboo wrapper. Mochi is made from sticky rice flour, famous for its chewy texture. So, this research is made to create a mochi product using porang flour and determine the public acceptance of mochi that uses porang flour. This research uses the hedonic test, organoleptic test, and RAL to determine public acceptance of mochi products using porang flour from the aspects of color, aroma, texture, and taste of the control product and products with 25%, 35%, and 45%. Based on hedonic test, most people still prefer mochi product with 100% sticky rice flour compared to the test product. The organoleptic test shows that there are significant differences in texture and taste in the mochi product, but there are no significant differences in color and aroma aspects. These differences can be seen from the Sig (2-tailed) number in the Paired Sample T-test. So, it can be concluded that in this research, porang flour which was used as a partial substitute for sticky rice flour had changes in texture from the chewy texture and taste in the mochi products. So, porang flour cannot be used as a substitute for sticky rice flour, but only as an additional flour in mochi products.

Keyword: Porang Flour, Sticky Rice Flour, Mochi, Paired Sample T-test