

ABSTRAK

Mochi merupakan salah satu makanan tradisional Jepang yang terbuat dari tepung beras ketan atau beras ketan yang ditumbuk hingga halus. Seiring perkembangan zaman, pembuatan mochi ini memiliki variasi metode yang lebih modern, seperti menggunakan teknik perebusan, pemanggangan di atas teflon, maupun pemasakan dalam microwave. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan metode pembuatan mochi terhadap tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji organoleptik. Tiga metode pembuatan yang digunakan dalam penelitian kali ini adalah metode pengukusan, pemasakan di atas teflon, dan microwave. Parameter yang dinilai dalam penelitian kali ini meliputi kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, penampilan, serta teksturnya. Penelitian kali ini menggunakan metode kuantitatif dengan pengambilan data melalui kuesioner dan hasil data disajikan dalam bentuk tabel. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa dari 30 panelis. Kesimpulan berdasarkan penelitian ini, terdapat perbedaan hasil dari ketiga jenis metode pemasakan mochi. Dari ketiga jenis Pemasakan mochi dapat mempengaruhi rasa, penampilan, aroma, dan tekstur. Dari perlakuan yang paling disukai adalah mochi dengan pemasakan microwave dengan nilai rasa (3,7), Penampilan (3,7), aroma (3,8), dan Tekstur (4,1).

Kata Kunci : Mochi, Metode Memasak, Organoleptik,

ABSTRACT

Mochi is one of the traditional Japanese foods made from glutinous rice flour or glutinous rice that has been pounded until smooth. Along with the advancement of time, the preparation of mochi has developed into more modern variations, such as using boiling techniques, pan-frying, and cooking in a microwave. This research aims to determine the effect of different mochi-making methods on the panelists' level of preference based on organoleptic testing. The three preparation methods used in this study are steaming, cooking on a Teflon pan, and using a microwave. The parameters assessed in this research include the panelists' preferences for taste, aroma, appearance, and texture. This study employed a quantitative method by collecting data through questionnaires, with results presented in table form. The results of this study concluded that out of 30 panelists, there were differences in the results of the three cooking methods. The cooking method affected the taste, appearance, aroma, and texture of the mochi. The most preferred mochi preparation was using the microwave method, with scores of 3.7 for taste, 3.7 for appearance, 3.8 for aroma, and 4.1 for texture.

Keywords: Mochi, Cooking Method, Organoleptic