

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam bahasa Jepang, “Mochi” merupakan suatu kata yang diambil dari kata “mochizuki”, “muchimi”, dan “motsu” yang berarti bulan purnama, lengket, serta untuk menahan atau memiliki. Mochi masih dikaitkan dengan berbagai festival dan acara musiman sepanjang tahun, seperti perayaan Tahun Baru Jepang (Baker, 2025).

Secara tradisional, pembuatan mochi ini dimulai dengan merendam mochigome semalaman, dikukus, kemudian yang terakhir adalah dengan ditumbuk dan dihaluskan hingga teksturnya menjadi lembut dan lengket. Pada tahap penumbukan ini, dibutuhkan alat tradisional yang melibatkan lumpang dan palu yang besar yang setidaknya dikerjakan oleh 2 orang. Dikerjakan dengan satu orang yang menumbuk mochi, dan satu orang lainnya membalikkan serta menambah air untuk menjaga tekstur mochi agar memperoleh hasil yang tepat.

Seiring perkembangan zaman, kini, orang yang menjual mochi di pasaran beralih dengan cara pembuatan yang menggunakan teknik yang lebih modern. Hal ini dikarenakan pembuatannya lebih praktis serta dapat dibuat dengan bahan dan alat yang mudah didapat. Cara pembuatan mochi yang modern beragam, namun pada dasarnya sama, dibuat dengan bahan utamanya yaitu menggunakan tepung beras ketan. Walaupun bahan-bahan yang digunakan pada setiap resep mirip-mirip, tetapi metode yang digunakan sangatlah beragam. Pada penelitian kali inilah, ingin membahas dan meneliti mengenai perbedaan mochi yang dibuat dengan 3 metode, yaitu; dengan dikukus, di masak di teflon, serta di panaskan di microwave.

Dikutip dari *Dailysweeta* (2024), pada lamannya di *Lemon8*, ia mengunggah suatu konten tentang penilainnya berdasarkan pengalamannya mengolah mochi terhadap perbedaan pada mochi yang dikukus dan dimasak di teflon. Pada pembahasannya, dituliskan beberapa

point perbedaan penting, diantaranya; tekstur, permukaan, proses pemasakan, dan waktu pemasakan. Perbedaan terhadap tekstur disini, yang dikukus lebih lembut dan mengembang secara rata, sedangkan yang di masak di teflon pengembangannya tidak rata dan lebih padat. Pada pembahasan mengenai permukaan mochi nya, yang dimasak di teflon lebih kasar daripada yang dikukus. Kemudian dari proses memasaknya juga, mochi yang dikukus, pemanasannya dilakukan mengandalkan uap air yang panas, sedangkan pemasakan dengan media teflon, dilakukan dengan panas langsung yang memungkinkan adonan kulit mochi gosong (Dailysweeta, 2024).

Berdasarkan artikel yang penulis baca mengenai perbedaan *steamed* dan *microwaved mochi*, menurut blogger yang bernama Kristen (2022), dirinya menjelaskan bahwa menurut pengalamannya, membuat mochi dengan cara dikukus adalah cara yang paling bagus. Menurutnya, dibandingkan dengan microwave, tekstur mochi yang di kukus lebih kenyal. Melainkan, dirinya juga mengakui bahwa pembuatan mochi menggunakan microwave jauh lebih cepat dibandingkan dikukus. Pembuatan mochi dengan teknik microwave ini hanya membutuhkan waktu 8 menit saja (Kristen, 2022). Sedangkan, jika kita mencari di internet, rata-rata proses pengukusan mochi bisa menghabiskan waktu sekitar 15 sampai 30 menit.

Dikarenakan adanya hal tersebut, maka harus ada penelitian yang lebih lanjut untuk mengetahui jenis mochi dengan metode apa yang lebih banyak diminati oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana perbedaan rasa, tekstur, dan aroma pada kulit mochi dari ketiga metode memasak (dikukus, dimasak, di *microwave*)?
2. Manakah kulit mochi yang memiliki rasa, tekstur, dan aroma paling baik dari antara ketiga metode masak tersebut?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh 3 metode memasak yang berbeda terhadap rasa, aroma, penampilan, tekstur pada adonan mochi.
2. Untuk mengetahui metode apa yang menghasilkan mochi yang terbaik dari 3 metode yang akan diuji.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk penulis

Manfaat penelitian untuk penulis sendiri, adalah untuk menyempurnakan penelitian sebelumnya mengenai produk mochi yang pernah dibuat. Selain itu penulis dapat mengetahui lebih dalam mengenai mochi ini sendiri, bagaimana membuat mochi yang enak dan memiliki tekstur yang baik.

2. Untuk pembaca

Dari penelitian yang penulis kerjakan, manfaat ini sangat bisa dirasakan oleh pembaca, dengan mengetahui bagaimana cara pengolahan mochi yang benar, serta bagaimana mendapatkan tekstur mochi yang kenyal dan tahan lama. Selain itu, pembaca bisa mendapatkan resep mochi yang bisa dipakai pada penelitian yang dilakukan oleh penulis.

3. Untuk pengembangan IPTEK

Selain manfaat yang bisa dirasakan oleh penulis dan pembaca, penelitian ini juga menyangkutkan bagaimana penelitian ini bisa berguna bagi pengembangan IPTEK. Dalam hal ini, manfaat penelitian ini untuk pengembangan IPTEK adalah adanya pengetahuan baru dan adanya resep baru yang valid yang bisa dipakai mengenai bagaimana membuat mochi yang memiliki tekstur yang paling baik diantara 3 metode memasak.