

BAB III RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan tempat penelitian

Penelitian mengenai mochi ini dilaksanakan pada bulan April hingga Mei 2024 yang bertempat di *Lab baking pastry, Demo Kitchen* Akademi Sages, serta penelitian ini juga dilakukan di rumah penulis.

3.2 Metode penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam pengujian ini berkaitan dengan kesukaan panelis maka dilakukan uji organoleptik dengan metode hedonik secara kuantitatif. Penulis menyiapkan sebuah kuesioner yang akan diuji oleh para panelis dalam mendukung proses pengumpulan data pada tabel 3.2.

Tabel uji organoleptik dalam penelitian kali ini, diujikan kepada panelis tidak terlatih. Uji kali ini akan melibatkan beberapa penilaian, diantaranya; tekstur, aroma, dan rasa. Sementara itu keterangan mengenai kesukaan panelis akan terbagi menjadi 5 keterangan, diantaranya; sangat suka, suka, sedikit suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut merupakan tabel uji organoleptik terkait produk mochi yang diberikan kepada panelis :

Tabel 3.1 Tabel Uji Organoleptik

Nama Panelis :		Tanggal Pengujian :		
Nama Produk : Mochi Kukus (303), Mochi Pan (313), dan Mochi Microwave (323)				
Instruksi : Berikan penilaian terhadap <u>rasa, penampilan, aroma, dan tekstur.</u>				
(5) Sangat Suka (4) Suka (3) Sedikit Suka (2) Tidak Suka (1) Sangat Tidak Suka				
Kode Sampel	Rasa	Penampilan	Aroma	Tekstur
Mochi kukus (303)				
Mochi pan (313)				
Mochi microwave (323)				

Resep mochi yang digunakan dalam penelitian kali ini menggunakan 1 resep yang sama yang akan diujikan pada 3 teknik pembuatan yang berbeda. Resep yang akan digunakan penulis adalah sebagai berikut :

Tabel 3.2 Resep Mochi

Jumlah	Satuan	Nama Bahan
100	gr	Tepung Beras Ketan
30	gr	Tepung Maizena
55	gr	Gula
180	ml	Susu
15	gr	Minyak

(Catatan : tepung maizena untuk *dusting*)

3.3 Tahap Pembuatan Mochi

3.3.1 Mochi Kukus :

Metode pembuatan mochi dengan steamer adalah sebagai berikut :

- a. Didihkan air dan siapkan steamer yang akan digunakan.
- b. Masukkan semua bahan menjadi satu kedalam mangkuk plastik termasuk minyak.
- c. Aduk hingga rata, lalu saring agar tidak ada gumpalan tepung.
- d. Masukkan adonan ke mangkuk berbahan keramik / kaca yang tahan panas, lalu masukkan ke dalam steamer yang sudah panas.
- e. Kukus selama kurang lebih 30 menit hingga adonan matang.
- f. Jika sudah matang, keluarkan adonan dari mangkuk, dan uleni adonan di atas *silpat* atau alas anti lengket.
- g. Jika sudah agak dingin, berikan tepung maizena yang sudah disangrai agar tidak lengket.
- h. Uleni hingga adonan menjadi kalis dan kenyal sempurna.
- i. mochi sudah jadi dan bisa dikonsumsi.

3.3.2 Mochi Teflon :

Metode pembuatan mochi dengan teflon adalah sebagai berikut :

- a. Masukkan semua bahan menjadi satu kedalam mangkuk plastik termasuk minyak.
- b. Aduk hingga rata, lalu saring agar tidak ada gumpalan tepung.
- c. Panaskan teflon.
- d. tuang ke dalam teflon yang sudah panas, lalu aduk adonan hingga tercampur rata.
- e. aduk terus adonan hingga adonan menjadi padat.
- f. jika dirasa sudah matang, taruh adonan di atas silpat dan uleni dengan taburan tepung maizena yang sudah disangrai hingga kalis.
- g. jika adonan sudah kenyal sempurna, maka mochi siap dikonsumsi.

3.3.3 Mochi Microwave :

Metode pembuatan mochi dengan *microwave* adalah sebagai berikut :

- a. Masukkan bahan menjadi satu kedalam mangkuk plastik.
- b. Aduk adonan hingga tercampur rata, lalu saring untuk memastikan tidak ada gumpalan.
- c. Masukkan adonan yang sudah disaring ke dalam mangkuk yang tahan panas *microwave* seperti mangkuk keramik / kaca, lalu tutup dengan *plastic wrap*, lubangi plastik sedikit.
- d. Masukkan ke dalam *microwave*, atur *microwave* ke suhu tinggi, dan atur waktu selama 1 menit.
- e. Keluarkan, lalu uleni lagi di atas *silpat* sambil ditaburi dengan tepung maizena sedikit yang sudah disangrai.

f. uleni hingga tekstur mochi kenyal sempurna. mochi siap dikonsumsi

3.4 Analisa Sensori

Penulis menjalankan analisa / uji sensori ini dengan menggunakan uji hedonik, dimana penulis akan memberikan 3 jenis sampel mochi dengan perlakuan yang berbeda kepada panelis untuk diuji manakah yang paling disukai. Pada penelitian kali ini, penulis memberikan kepada panelis masing-masing 3 sampel mochi dengan ukuran 3 cm x 3 cm dengan berat kurang lebih 8 gram per sampel. Dapat dilihat seperti gambar 3.1. Masing-masing akan ditaruh di dalam packaging plastik dengan keterangan “303, 313, dan 323”. Panelis juga akan diberikan lembar uji organoleptik yang akan diisi sesuai tingkat kesukaan pada sampel yang penulis berikan.



Gambar 3.1 Sampel Mochi