

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Rekap Data Uji : Rasa

Tabel 4.1 Rekap Data Kuesioner Rasa

| Data Kuesioner Rasa | | | | | | | |
|---------------------|-----------------|----------|------------------|----------------|-----------------------|-------------|-------------|
| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata - Rata |
| | (5) sangat suka | (4) suka | (3) sedikit suka | (2) tidak suka | (1) sangat tidak suka | | |
| mochi kukus | 8 | 13 | 10 | 4 | 1 | 131 | 3,6 |
| mochi pan | 6 | 9 | 11 | 6 | 4 | 115 | 3,2 |
| mochi microwave | 7 | 18 | 6 | 3 | 1 | 136 | 3,7 |

Pada tabel 2.1 diatas, menunjukkan bahwa adanya perbedaan kesukaan pada ketiga jenis mochi yang diujikan berdasarkan rasa. Diurutkan dari nilai tertinggi, mochi yang lebih banyak diminati dari segi rasa, adalah mochi yang dibuat dengan cara di *microwave*. Dengan perolehan total nilai 136, dan rata-rata 3,7, mochi yang dibuat dengan cara di microwave ini terbukti lebih diminati, meskipun tidak terpaut jauh dibandingkan dengan mochi yang dikukus, dengan perolehan total nilai 131, dan rata-rata 3,6. Berbeda dengan mochi yang dimasak di teflon / di *pan*, dilihat dari data, panelis kurang meminati rasa mochi yang dimasak di teflon, jika dibandingkan dengan mochi yang dikukus dan di *microwave*.

Data diatas merupakan suatu gambaran bahwa teknik memasak yang berbeda bisa menghasilkan rasa yang berbeda juga. Melihat dari data di atas, penulis juga menanyakan testimoni panelis mengenai pendapat

tentang rasa dari ketiga jenis mochi tersebut. Kebanyakan dari panelis mengatakan bahwa rasa dari mochi microwave mirip dengan mochi yang dikukus. Rasa yang cenderung sangat berbeda ada pada mochi yang dimasak di teflon, rasanya cenderung memiliki rasa yang terpanggang. Penelitian ini didukung oleh penelitian sebelumnya mochimommy.com (2022), disebutkan bahwa mochi yang dipanggang di atas wajan akan memberikan aroma dan rasa panggang yang khas. Hal ini terjadi karena adanya proses karamelisasi pada gula.

Sementara itu, mochi yang dikukus dan di microwave memiliki konsistensi rasa yang sama, dan tidak jauh beda. penelitian ini didukung oleh pernyataan adventuresodcarlienne.com (2020), mochi yang dibuat dengan cara di microwave dan di kukus tidak memiliki perbedaan yang terlalu signifikan dalam hal rasa dan tekstur.

4.2 Rekap Data Uji : Penampilan

Tabel 4.2 Rekap Data Kuesioner Penampilan

| Data Kuesioner Penampilan | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------|----------|------------------|----------------|-----------------------|-------------|-------------|
| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata - Rata |
| | (5) sangat suka | (4) suka | (3) sedikit suka | (2) tidak suka | (1) sangat tidak suka | | |
| mochi kukus | 5 | 19 | 11 | 1 | - | 136 | 3,7 |
| mochi pan | 5 | 17 | 10 | 3 | - | 134 | 3,7 |
| mochi microwave | 10 | 14 | 10 | 2 | - | 140 | 3,8 |

Tabel 2.2 diatas merupakan data kuesioner dari minat panelis mengenai penilaian terhadap penampilan 3 jenis mochi yang berbeda. Melalui data diatas, terlihat bahwa nilai dan rata-rata dari ketiga jenis

mochi tersebut tidak jauh berbeda. Baik mochi yang dikukus, di masak di teflon, dan di *microwave*, ketiga mochi ini sama-sama memiliki penampilan yang tidak jauh beda. Hal ini pun terbukti secara nyata dari foto sampel yang telah penulis lampirkan pada bab 3 (gambar 1.1). Maka dari itu, melalui data tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan dari ketiga jenis mochi tersebut. Hal ini pun didukung dari sumber advanturesodcarlienne.com (2020), yang menyimpulkan bahwa tidak ada perbedaan terhadap visual / penampilan walaupun mochi dibuat dengan metode memasak yang berbeda.

4.3 Rekap Data Uji : Aroma

Tabel 4.3 Rekap Data Kuesioner Aroma

| Data Kuesioner Aroma | | | | | | | |
|----------------------|-----------------------|-------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|-------------|-------------|
| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata - Rata |
| | (5) sangat suka | (4) suka | (3) sedikit suka | (2) tidak suka | (1) sangat tidak suka | | |
| mochi kukus | 5 | 19 | 8 | 1 | 3 | 130 | 3,6 |
| mochi pan | 6 | 11 | 12 | 5 | - | 123 | 3,4 |
| mochi microwave | 5 | 20 | 10 | 1 | - | 137 | 3,8 |

Rekapitulasi data diatas merupakan hasil data uji terhadap aroma dari 3 jenis mochi yang berbeda sesuai dengan minat para panelis. Data diatas menunjukkan bahwa para panelis lebih berminat dan memilih mochi yang di *microwave* (323) dibanding dengan kedua jenis mochi lainnya. Dengan perolehan total nilai 137, dan rata-rata 3,8, menunjukkan bahwa mochi yang di *microwave* lebih diminati oleh para

panelis. Urutan ini dilanjutkan dengan mochi kukus (303) dengan total nilai 130 dan rata-rata 3,6. Urutan di paling akhir adalah mochi yang dimasak di teflon, dengan total nilai 123, dan rata-rata 2,4. Sebenarnya, dari data diatas, tidak menunjukkan adanya perbedaan yang sangat spesifik antara ketiga jenis mochi, karena jika dilihat dari rata-ratanya, masing-masing hanya selisih 0,2 saja.

Selain mengambil data diatas, penulis juga menanyakan testimoni para panelis mengenai ketiga jenis mochi yang berbeda terkait aromanya. Kebanyakan dari para panelis menyampaikan bahwa sebenarnya tidak terlalu banyak perbedaan yang signifikan dari ketiga jenis mochi tersebut. Namun, beberapa dari panelis tersebut, ada juga yang menyebutkan, bahwa aroma dari mochi yang di masak di teflon memiliki aroma panggang.

Penelitian kali ini didukung oleh penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh mochimommy.com (2022), yang menyebutkan bahwa mochi yang dikukus memiliki aroma yang cenderung netral dan menonjolkan rasa alami dari beras ketan tanpa tambahan aroma panggang / karamelisasi. Sementara itu, mochi yang di masak di atas wajan akan menghasilkan aroma yang khas dan sedikit berasap. proses ini memungkinkan terjadinya reaksi maillard / reaksi kimia antara protein dan gula pada suhu yang tinggi, sehingga akan memberikan aroma berasap / terpanggang.

4.4 Rekap Data Uji : Tekstur

Tabel 4.4 Rekap Data Kuesioner Tekstur

| Data Kuesioner Tekstur | | | | | | | |
|------------------------|-----------------------|-------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|-------------|-------------|
| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata - Rata |
| | (5) sangat suka | (4) suka | (3) sedikit suka | (2) tidak suka | (1) sangat tidak suka | | |
| mochi kukus | 8 | 18 | 8 | 2 | - | 140 | 3,8 |
| mochi pan | 5 | 11 | 8 | 7 | 5 | 112 | 3,1 |
| mochi microwave | 14 | 14 | 6 | - | 1 | 150 | 4,1 |

Tabel di atas merupakan tabel terakhir dari 4 uji sensori yang diujikan kepada para panelis. Tabel ini merupakan hasil data dari kuesioner yang menguji 3 jenis mochi yang berbeda berdasarkan teksturnya. Dapat dilihat di atas, lagi-lagi mochi yang di microwave mendapatkan nilai tertinggi dengan total nilai 150 dan rata-rata 4,1 dari segi teksturnya. Dibanding dengan penilaian mochi kukus dan teflon, mochi yang di microwave lebih diminati oleh para panelis.

Tekstur yang dihasilkan dari ketiga proses masak yang berbeda ini menunjukkan bahwa mochi microwave dan mochi yang dikukus memiliki perbedaan tidak terlalu signifikan, berbeda dengan mochi yang di masak di teflon. Hal ini didukung dari adanya panelis yang memberikan testimoni dengan mengatakan bahwa tekstur dari mochi yang di kukus dan di microwave tidak jauh berbeda. Sementara itu mochi yang di masak di teflon, memiliki tekstur yang paling tidak disukai, dikarenakan ada bagian dari mochi tersebut yang cenderung lebih keras.

advanturesodcarlienne.com (2020), menyebutkan bahwa mochi yang menggunakan metode *stove pot* / dimasak langsung di teflon, cenderung lebih cepat, namun sayangnya menghasilkan tekstur yang kurang *chewy* / kurang lembut. Sebaliknya menurut Ruiz (2024), dalam lamannya pada honestfoodtalks.com, dituliskan bahwa tidak ada perbedaan terhadap rasa atau tekstur antara mochi yang di microwave dan di kukus.