

# **Bab I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Mochi adalah makanan ringan yang berasal dari Jepang dan umumnya terbuat dari tepung beras yang dibentuk menjadi bola kecil yang elastis. Isiannya bisa beragam, mulai dari kacang merah hingga buah-buahan. Inovasi dalam pembuatan mochi memang sangat kreatif, dan menggunakan buah tropis Indonesia seperti salak sebagai isian atau bahkan sebagai bagian dari tekstur mochi itu sendiri adalah ide yang menarik. Dengan demikian, kita bisa menikmati rasa khas buah salak dalam bentuk makanan ringan yang lezat dan unik. Sebagai isian mochi salak pasti akan memberikan pengalaman rasa yang menarik dan berbeda.

Salak merupakan salah satu buah tropis yang populer di Indonesia. Negara ini memiliki kondisi iklim yang sangat mendukung untuk pertumbuhan salak. Jumlah produksi yang mencapai 1,4 juta ton (Data Indonesia.id, 2022) seperti produksi buah salak, berikut adalah beberapa data yang ada Salak Bali: Produksinya mencapai 26.333 ton.(BPS Provinsi Bali,2022) Salak Pondoh: Produksinya mencapai 42,7 ton per hektar.(BPS Kabupaten Sleman,2022) Salak Condet: Produksinya mencapai 300 ton pertahun.(good news from indonesia.id/salak condet)

Buah salak dalam pertanian dan ekonomi Indonesia. Dengan produksi yang besar seperti itu, buah salak menjadi salah satu komoditas ekspor yang penting bagi Indonesia serta memberikan kontribusi yang signifikan dalam perekonomian lokal di daerah-daerah di mana salak ditanam.. Buah salak memang memiliki masa penyimpanan yang relatif pendek. Biasanya, pada suhu ruangan, buah salak dapat bertahan sekitar enam sampai sepuluh hari sebelum mulai memburuk atau kehilangan kesegarannya. Untuk memperpanjang masa simpannya, Anda bisa mencoba menyimpannya di dalam kulkas, yang dapat membantu memperlambat proses pembusukan dan menjaga kesegaran buah salak lebih lama.

Buah salak kaya akan nutrisi yang penting untuk kesehatan tubuh. beberapa nutrisi yang terkandung dalam buah salak yaitu Vitamin A, Vitamin

B, Vitamin C, Zat besi, Karbohidrat Selain itu, buah salak juga mengandung serat diet yang penting untuk pencernaan yang sehat. Dengan mengonsumsi buah salak secara teratur, Anda dapat mendapatkan manfaat nutrisi yang beragam untuk mendukung kesehatan dan kesejahteraan tubuh Anda.( [halodoc.com/nutrisi](http://halodoc.com/nutrisi) ) Kemudian untuk Jenis-jenis salak antara lain Salak Pondoh, Salak Bali, Salak Condet, dan lain-lain

Salak merupakan buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan memiliki beragam jenis yang masing-masing memiliki ciri khas dan rasa yang unik. Produksi salak bervariasi tergantung pada jenis dan kondisi budidayanya. salak memiliki karakteristik rasa yang khas seperti Salak Pondoh yang rasa buah ini cenderung manis, bahkan saat buah masih muda, dan memiliki tekstur yang renyah. Inilah yang membuat salak pondoh sangat populer di kalangan konsumen. Salak Bali yang rasa buah ini lebih cenderung asam manis. Buahnya juga memiliki aroma yang khas dan segar, dengan daging buah yang sedikit lebih lembut dibandingkan salak pondoh. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian pengaruh buah salak terhadap sensori mochi salak.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana varietas salak terhadap sensori pada produk mochi buah salak?
2. Bagaimana Varietas salak pada mochi yang dapat diterima oleh konsumen?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pengaruh sensori pada mochi buah salak bali, salak pondoh, dan salak condet
2. Untuk mengetahui jenis salak pada mochi yang dapat diterima oleh konsumen

## **1.4 Manfaat**

1. Mendapatkan informasi pengaruh sensori pada mochi buah salak bali, salak pondoh, dan salak condet
2. Mendapatkan informasi jenis salak pada mochi yang dapat diterima oleh konsumen