

Bab II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Mochi

Mochi adalah salah satu jenis kue tradisional dari Jepang yang dibuat dari beras ketan. Proses pembuatannya melibatkan penggilingan beras ketan hingga menjadi pasta yang lengket dan kenyal, kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil atau berbagai bentuk lainnya. Mochi sering kali diisi dengan berbagai bahan seperti pasta kacang merah, es krim, atau buah-buahan. Mochi sering kali dikonsumsi saat perayaan-perayaan tertentu di Jepang, seperti Tahun Baru dan festival-festival tradisional lainnya. Tekstur mochi yang kenyal dan rasa manis yang khas membuatnya menjadi camilan yang disukai banyak orang. (Wikipedia 2023).

2.2 Buah Salak

Salak memang merupakan salah satu buah tropis yang populer di Indonesia. Negara ini memiliki kondisi iklim yang sangat mendukung untuk pertumbuhan salak. Jumlah produksi yang mencapai satu koma empat juta ton menunjukkan betapa pentingnya buah ini 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 6-10 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. (tabloidsinartani 2024)

2.2.1 Salak pondoh

Salak Pondoh adalah salah satu kultivar salak yang terkenal dan berasal dari daerah Sleman, Yogyakarta, Indonesia. Salak Pondoh dikenal dengan beberapa keunggulan, terutama rasanya yang manis dan tidak sepat bahkan ketika buahnya masih muda. Keistimewaan ini

membuat Salak Pondoh sangat populer di kalangan konsumen dan menjadi komoditas pertanian unggulan di daerah tersebut. (Wikipedia.com 2023 /salak pondoh)

2.2.2 Salak bali

Salak Bali adalah varietas salak yang populer dan sering ditemui, mirip dengan salak pondoh. Namun, terdapat beberapa perbedaan mencolok antara kedua jenis salak ini. Salak Bali memiliki tekstur yang lebih renyah, rasa yang lebih manis, serta daging buah yang tebal dan berair. Ciri khas lain dari Salak Bali adalah bentuknya yang nyaris bulat sempurna dan daging buahnya yang berwarna putih pucat. Ini berbeda dengan Salak Pondoh yang berbentuk lonjong dan memiliki daging buah berwarna kekuningan. (Wikipedia 2024 /salak bali)

2.2.3 Salak condet

Salak Condet adalah salah satu varietas salak yang juga dikenal di Indonesia. Buah salak ini memiliki beberapa ciri khas yang membedakannya dari varietas lainnya. Salak Condet umumnya berwarna kehitaman atau kecoklatan, memiliki biji tunggal, dan beraroma khas yang cukup kuat. Aroma ini menjadi salah satu daya tarik utama dari Salak Condet. Selain itu, Salak Condet memiliki tekstur daging buah yang renyah dan rasa yang manis dengan sedikit sentuhan asam, memberikan pengalaman rasa yang unik dan menyegarkan. Buah ini juga sering dikonsumsi segar atau dijadikan bahan dalam berbagai olahan makanan dan minuman. (good newsfromindonesia.id2022/salak condet)

2.3 Uji Sensori

Uji sensori merupakan suatu proses Untuk Menganalisa Suatu Produk makanan dengan Indra penglihatan, pendengaran, perasa, penciuman, dan juga sentuhan (Lesaffre,2023). Analisis sensori suatu proses evaluasi yang melibatkan penggunaan indera manusia untuk mengukur dan menganalisis sifat-sifat suatu produk, seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Dalam melakukan analisis sensori, diperlukan beberapa elemen penting: Sampel

Produk, Panelis, Metode Penelitian Pengujian afektif bersifat subjektif karena penilaian didasarkan pada tingkat kesukaan masing-masing panelis, yang dipengaruhi oleh preferensi pribadi dan pengalaman sebelumnya dengan produk serupa. Hasil dari pengujian ini dapat memberikan informasi yang berharga tentang bagaimana produk diterima oleh target konsumen dan area mana yang mungkin memerlukan perbaikan untuk meningkatkan daya tarik produk.(ncbi.nlm)

Uji hedonik adalah salah satu teknik dalam analisis sensori organoleptik yang digunakan untuk menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap produk. Uji ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas di antara beberapa produk sejenis berdasarkan penilaian atau skor terhadap sifat-sifat tertentu dari produk tersebut. Melalui uji hedonik, kita bisa mendapatkan informasi tentang seberapa besar konsumen menyukai atau tidak menyukai suatu produk. Dengan menggunakan skala ini, panelis memberikan skor yang mencerminkan tingkat kesukaan mereka terhadap setiap sampel produk yang diuji. Hasil akhir dari uji hedonik akan memberikan gambaran yang jelas tentang preferensi konsumen terhadap produk yang diuji.jurnal pan