

## KUALITAS MOCHI UBI JALAR UNGU

*(The Purple Sweet Potato Mochi Quality)*

Rahmi Dwi Putri<sup>1</sup>, Anni Faridah\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: [faridah.anni@fpp.unp.ac.id](mailto:faridah.anni@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*Mochi is a cake made from glutinous rice flour, with a chewy texture, rounded and smeared with roasted cornstarch. Mochi is a cake that is popular with the public, but many people still use striking synthetic food color, even though there are many food ingredients that can be used as natural food color. This study aims to analyze the effect of purple sweet potato substitution on the quality of mochi. The type of research used was a pure experiment (true experiment), using a Completely Randomized Design (CRD) with 3 repetitions. The data collection technique was carried out by giving questionnaires to limited panelists who were lecturers in Family Welfare with a concentration in Culinary Planning, Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. Resource were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), if  $F_{count} > F_{table}$  then proceed with Duncan's Test. The results showed that there is a significant effect on color quality. While the shape (neat and uniform) aroma, texture and taste did not show a significant effect. the best score overall is neat shape 3.73 (X1), uniform shape 3.67 (X1), purple color 3.60 (X2), aroma 3.87 (X1) fragrant, texture 3.73 (X1) chewy, and taste 3.73 (X1) sweet. The best result in this study was treatment (X1) with purple sweet potato substitution of 40%.*

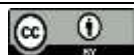
**Keyword:** Mochi, Purple Sweet Potato, Quality

### ABSTRAK

Mochi adalah kue yang terbuat dari tepung beras ketan, bertekstur kenyal berbentuk bulat dan dilumuri tepung maizena yang telah disangrai. Mochi termasuk kue yang digemari oleh masyarakat namun masih banyak menggunakan pewarna sintesis yang mencolok padahal banyak bahan pangan yang bisa dijadikan pewarna alami. Penelitian ini bertujuan untuk menaikkan harga jual ubi jalar ungu dan untuk menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap kualitas mochi. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni (true eksperimen), menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket kepada panelis terbatas yang merupakan dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Data dianalisis menggunakan Analisis Varian (ANOVA), jika  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna. Sedangkan bentuk (rapi dan seragam) aroma, tekstur dan rasa tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan. skor terbaik secara keseluruhan yaitu bentuk rapi 3.73 (X1), bentuk seragam 3.67 (X1), warna 3.60 (X2) ungu, aroma 3.87 (X1) harum, tekstur 3.73 (X1) kenyal, dan rasa 3.73 (X1) manis. Hasil terbaik dalam penelitian ini adalah perlakuan (X1) dengan substitusi ubi jalar ungu sebanyak 40%.

**Kata kunci:** Mochi, Ubi Jalar Ungu, Kualitas

**How to Cite:** Rahmi Dwi Putri<sup>1</sup>, Anni Faridah\*<sup>2</sup>. 2023. Kualitas Mochi Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 130-135, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.551



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

### PENDAHULUAN

Mochi adalah makanan khas Jepang yang cukup terkenal di Indonesia. Mochi menurut (Fauzi, 2015) berasal dari bahasa Jepang yaitu muaci. Mochi biasa diisi dengan campuran kacang tanah sangrai dan gula pasir, ditaburi tepung maizena, kemudian dikemas dalam keranjang, sehingga kudapan ini disebut kue keranjang. Keunggulan dari mochi adalah rasanya yang legit dengan tekstur kenyalnya, cara membuatnya tidak membutuhkan biaya yang cukup besar dan mudah divariasikan. Semula terdapat dua

jenis mocha yang di jual dipasaran, yaitu mochi tanpa isi dan mochi diisi dengan adonan kacang. Seiring dengan perkembangan zaman mochi telah banyak divariasikan, diantaranya mochi tersedia dalam berbagai rasa, seperti moka, pandan, hingga durian (Rahmawati, 2019). Penggunaan pewarna dapat menghasilkan mochi yang lebih menarik akan tetapi pada saat ini banyak mochi yang menggunakan pewarna sintesis. sehingga mengakibatkan kurangnya kualitas mochi, (Pujilestari, 2015). Ada beberapa pewarna sintesis yang boleh digunakan yaitu food grade yang pemakaiannya sesuai dengan anjuran menteri kesehatan diantaranya Brilliant Blue FCF :CI (42090), Food Red 7 (74005), Food Green 3 Green S : CI . Food ((73015), Amaranth: CI Food Red 9, dan lainnya (Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88). Pewarna sintesis dapat digantikan dengan pewarna alami karena lebih aman dan tidak menimbulkan efek samping jika digunakan terus menerus. Beberapa pewarna alami yang banyak dikenal dan digunakan masyarakat seperti kunyit, daun suji, daun pandan, gula merah, daun jati, cabe, bunga telang dan dari umbi-umbian seperti ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia maka dari itu ubi jalar memiliki harga relatif murah. Provinsi Sumatera Barat memiliki luas perkebunan ubi jalar 3586,20 hektar dengan hasil panen 125 200,65 ton (Data Statistik Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan Provinsi Sumatera Barat). Ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang pekat pada daging ubi sehingga memiliki daya tarik tersendiri (Suryani *et al.*, 2017). Warna ungu tersebut menunjukkan kandungan pigmen antosianin yang lebih tinggi. Warna ungu yang kuat menunjukkan tingginya kandungan antioksidan dan antosianin didalamnya. Antioksidan larut dalam air dan aman untuk dikonsumsi sehingga umumnya digunakan sebagai pewarna alami untuk produk makanan dan minuman, Selain menciptakan warna, ubi ungu juga mengandung banyak gizi (Mustika *et al.*, 2017). Ubi jalar ungu memiliki kandungan sebanyak 150,7 mg antosianin, 1,1 % serat, 18,2% pati, 0,4 % gula reduksi, 0,6% protein, 0,70% mg zat besi dan 20,1 mg vitamin C (Balitkabi, 2015). Vitamin C, vitamin E, lutein, zeaxanthin, dan betakaroten yang merupakan pasangan antioksidan karotenoid (Hadoko, 2011).

Pemanfaatan ubi jalar ungu sudah banyak ditemukan akan tetapi, perlu adanya inovasi baru dalam mengolah ubi jalar ungu. Salah satu penggunaan produk olahan yang dapat diinovasikan adalah mochi. Mochi adalah produk olahan yang dapat di substitusi dengan ubi jalar ungu. Penelitian diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan lokal yang memiliki nilai jual.

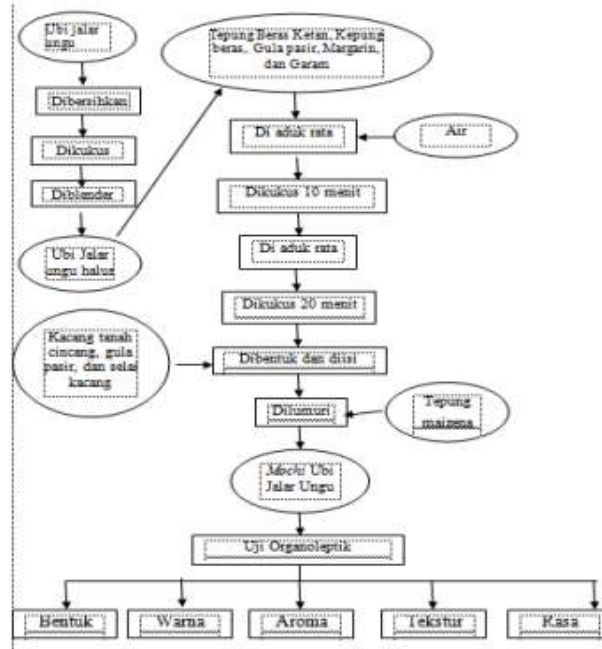
## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian merupakan eksperimen murni (true eksperimen) yaitu percobaan pengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap kualitas mochi dinilai dari uji organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa). Proses penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2022 hingga Januari 2023 di workshop Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dimulai dengan menyiapkan alat dan menimbang bahan yang digunakan yaitu tepung beras ketan, tepung beras, air, gula margarin, ubi jalar ungu, kacang tanah, dan selai kacang,. Alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain sendok makan, piring email, lap kerja, pisau, timbangan, talenan, kukusan, blender, kompor, *mixing bowl*, dan bowl plastic tertutup. Proses dimulai dengan mencampurkan campuran semua bahan kecuali tepung maizena dan bahan isi, aduk rata, kukus selama 10 menit. Angkat, aduk hingga rata, kukus kembali selama 20 menit, Buat adonan isi: campurkan semua bahan isi, kemudian aduk rata. Buat bulatan seberat 10 gr, ambil 20 gr adonan, bentuk adonan bulat, pipihkan. Letakan isian yang telah dibulatkan, tutup dan bentuk bulatan, gulingkan di tepung maizena yang telah di sangarai. Kue mochi siap dihidangkan. Komposisi bahan mochi ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 1.

Resep Standar	Resep penelitian			
	Kontrol	Ubi jalar ungu 40% (40 gr)	Ubi jalar ungu 50% (50 gr)	Ubi jalar ungu 60% (60 gr)
<b>Bahan Kulit</b>				
Tepung beras ketan	100 gr	60 gr	50 gr	40 gr
Tepung beras	10 gr	6 gr	5 gr	4 gr
Gula pasir	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Air	150 ml	110 ml	100 ml	90 ml
Margarin	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
Garam	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
Tepung maizena	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
<b>Bahan Isi</b>				
Kacang tanah	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Selai kacang	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr
Gula pasir	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr

**Gambar 1.** Bahan Mochi Ubi Jalar Ungu

Penelitian ini selanjutnya menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan format uji organoleptik yang melibatkan 5 panelis terbatas yang merupakan Dosen Tata Boga. Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan Analisis Varian (ANOVA). Jika data yang diperoleh  $F_{hitung} > F_{tabel}$ , maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Prosedur pelaksanaan penelitian dapat dilihat pada Gambar 2



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualiatas Mochi

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Setelah melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan dengan empat perlakuan, maka terlihat kualitas dari mochi ubi jalar ungu yang meliputi bentuk (rapi dan seragam), warna (ungu), aroma (harum), tekstur (kenyal), dan rasa (manis). Berikut pembahasan tentang kualitas mochi ubi jalar ungu, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Rata-rata Nilai Kualitas Mochi Ubi Jalar Ungu

Berdasarkan gambar diatas, dapat disimpulkan hasil terbaik kualitas bentuk rapi terdapat pada perlakuan X1 senilai 3.73 dengan kategori rapi, kualitas bentuk seragam pada perlakuan X1 senilai 3.67 dengan kategori seragam, kualitas warna ungu pada perlakuan X2 seniali 3.60 dengan kategori bewarna ungu, kualitas aroma pada perlakuan X1 senilai 3,87 dengan kategori beraroma harum, kualitas tekstur pada perlakuan X1 senilai 3.73 dengan kategori kenyal, kualitas rasa manis pada setiap perlakuan memperoleh nilai yang sama yaitu 3.73 dengan kategori manis. Hasil Analisis Varian Kualitas Mochi Ubi Jalar Ungu berdasarkan data diatas, dapat kita lihat data analisis varian pada Tabel 1

**Tabel 1.** Tabel Hasil Analisis Varian Mochi Ubi Jalar Ungu

Kualitas	F hitung		F tabel
Bentuk (Rapi)	2.5882	<	3.13
Bentuk (Seragam)	0.5517	<	3.13
Warna (Ungu)	186.5185	>	3.13
Aroma (Harum)	0.6667	<	3.13
Tekstur (Kenyal)	0.0462	<	3.13
Rasa (Manis)	0.8000	<	3.13

**Tabel 3.** Uji Duncan Kualitas Warna Mochi Ubi Jalar

Sampel	Rata-rata	Simbol
X0	1	a
X1	3,2	b
X2	3,6	c
X3	3,73	c

Kualitas bentuk (rapi) mochi ubi jalar ungu tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada perlakuan pertama X1 senilai 3.73, kedua X2 3.67 dan ketiga X3 senilai 3.60 dengan kategori rapi. Sesuai dengan Analisis Varian (ANOVA) pada bentuk (rapi) mochi menyatakan bahwa  $H_0$  ditolak artinya dari empat perlakuan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (rapi) mochi ubi jalar ungu

Bentuk dan tampilan suatu makanan sangat perlu diperhatikan, karena bentuk merupakan hal yang pertama kali dilihat oleh mata ketika berhadapan langsung dengan produk. Makanan yang diolah akan memiliki bentuk sesuai dengan wadahnya (Wati, 2019). Mochi yang berkualitas baik harus memiliki bentuk yang rapi. Bentuk adalah salah satu faktor terpenting untuk menarik perhatian konsumen pada saat melihat produk. Bentuk yang baik akan memperoleh penilaian yang baik (Tarwendah, 2017). Bentuk rapi mochi ubi jalar ungu didapatkan dengan cara dibulatkan. Mochi dibagi seberat 20 gram lalu dipipihkan selanjutnya di isi dengan selai kacang dan dibulatkan. Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kualitas bentuk (rapi) mochi ubi jalar ungu dipengaruhi oleh proses pembentukan dengan cara di timbang dan dibulatkan, sehingga menghasilkan bentuk yang rapi.

Bentuk yang diharapkan pada mochi ubi jalar ungu adalah bentuk bulat dengan berat 30 gr. Bentuk merupakan faktor penting untuk menarik minat konsumen. Bentuk ia tampilan keseluruhan pada sebuah makanan, bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan (Gusnita, 2020). Membentuk sebuah produk dapat dilakukan menggunakan tangan dan cetakan, bentuk memainkan peran penting dalam daya tarik mata (Auliya, 2017). Bentuk (seragam) mochi ubi jalar ungu didapat dari proses dibulatkan menggunakan tangan dengan berat 20 gram.

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada kualitas bentuk (seragam) pada perlakuan X0, X1, X2, dan X3 secara berurutan adalah 3.73, 3.67, 3.60 dan 3.67 dengan kategori seragam tidak ditemukannya perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan. Analisis (ANOVA) pada bentuk (seragam) mochi ini menyatakan bahwa  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak artinya dari empat perlakuan tidak adanya pengaruh nyata terhadap kualitas bentuk (seragam) mochi ubi jalar ungu.

Bentuk seragam pada mochi ubi jalar ungu mempengaruhi penampilan mochi yang disajikan. Untuk menghasilkan mochi ubi jalar ungu yang seragam diperlukan menimbang berat kulit dan isi mochi terlebih dahulu dengan menggunakan timbangan digital sebelum dibentuk bulat untuk menghasilkan bentuk yang seragam. Jadi dapat disimpulkan bahwa bentuk yang diharapkan seragam dengan bentuk bulat dan berat 30 gr, dikarenakan menggunakan timbangan, proses pembentukannya dengan tangan pada setiap perlakuan dan pengulangan.

Warna merupakan salah satu faktor utama dalam penampilan suatu produk makanan. Warna dapat digunakan sebagai indikator keseragaman atas kematangan suatu makanan (Asri, 2021). Warna pada bahan pangan berasal dari pigmen tertentu, pigmen yang paling kuat akan memberikan warna yang dominan pada hasil olahan pangan (Faridah, *et al.*, 2013). Warna ungu pada mochi didapatkan dari penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan utama dalam pembuatan mochi ubi jalar ungu. Semakin banyak ubi jalar ungu yang digunakan maka semakin ungu mochi yang dihasilkan.

Menurut (Winarno *et al.*, 2017) warna pada makanan sebenarnya disebabkan oleh beberapa hal, diantaranya karena pigmen yang terdapat dalam bahan alami yang digunakan, pengaruh panas juga membuat gula menjadi caramel (reaksi antara gula dan asam amino) dan karena adanya pencampuran bahan lainnya juga mempengaruhi warna. Berdasarkan gambar 2 rata-rata mochi pada kualitas warna pada perlakuan X0 adalah 1 Sebagai kontrol, X1 adalah 3.20, X2 adalah 3,60 dan X3 dengan nilai 3,73 dengan

kategori berwarna ungu. Nilai rata-rata tertinggi berwarna ungu terdapat pada perlakuan ke X3 yaitu 3.73 dengan kategori berwarna ungu. Hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya ubi jalar ungu yang digunakan maka semakin ungu mochi tersebut.

Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas warna mochi ubi jalar ungu ini, menyatakan bahwa Ha diterima artinya terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan ubi jalar ungu yang digunakan. warna pada ubi jalar ungu pada mochi terdapat beda secara signifikan dengan yang lainnya. Maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Warna ungu pada ubi tersebut menunjukkan kandungan pigmen antosianin yang lebih tinggi.

Warna ungu yang kuat menunjukkan tingginya kadar antioksidan dan antosianin didalamnya, antosianin larut dalam air dan aman untuk dikonsumsi sehingga umumnya digunakan sebagai pewarna alami untuk produk makanan dan minuman (Mahmudatussa'adah, 2014). Hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya ubi jalar ungu yang digunakan maka semakin ungu mochi tersebut.

Aroma merupakan salah satu faktor penting bagi konsumen dalam memilih makanan yang disukai. Menurut Heliana (2013), "Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas". Industri pangan menganggap sangat penting melakukan uji aroma karena dapat dengan cepat memberikan hasil penilaian produk disukai atau tidak disukai. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada kualitas aroma pada perlakuan X0, X1, X2, dan X3 secara berurutan adalah 3.73, 3.87, 3.87 dan 3.87 dengan kategori aroma harum tidak ditemukan perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan. Aroma harum yang dihasilkan oleh mochi berasal dari tepung beras ketan. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas aroma harum mochi ini menyatakan bahwa Ha ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan ubi jalar ungu yang digunakan.

Dalam pembuatan mochi ubi jalar ungu, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga membangkitkan selera (Holinesti dan Nur'asila, 2017). Aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau buruknya suatu makanan. Aroma yang ditimbulkan oleh setiap makanan berbeda-beda, tergantung dari bahan dan teknik pembuatannya. Makanan yang beraroma harum ditentukan dari pemakaian bahan yang berkualitas (Herliana, 2013). Aroma yang diharapkan dari hasil mochi ubi jalar ungu adalah harum.

Pada penelitian ini tidak mengharapkan aroma ubi jalar ungu karena ubi jalar ungu memiliki aroma ragu oleh karena itu peneliti berharap beraroma harum yang didapat dari bahan yang berkualitas. Tekstur merupakan salah satu indikator sensori yang dapat mempengaruhi cita rasa makanan (Zulistina, 2019). Tekstur kenyal yang terdapat pada mochi berasal dari tepung beras ketan. Bahan utama dalam pembuatan mochi ubi jalar ungu adalah tepung beras ketan, tepung beras, ubi jalar ungu, air, dan gula. Kekenyalan pada mochi disebabkan oleh pektin yang terkandung dalam tepung beras ketan (Julfan *et al.*, 2016). Tekstur bentuk matang dipengaruhi oleh formula, pencampuran dan kondisi pemasakan, juga waktu dan metode penyimpanan. Konsumen umumnya menilai tekstur produk dengan cara menekan dengan jari dan menekan selama pengunyahan.

Berdasarkan nilai rata-rata uji organoleptik kualitas tekstur (kenyal) pada perlakuan X0, X1, X2, dan X3 secara berurutan dengan nilai yang tidak jauh berbeda yaitu 3.8, 3.73, 3.67, dan 3.53 oleh karena itu tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas terhadap tekstur dengan kategori kenyal. Tekstur kenyal yang pada mochi ubi jalar ungu disebabkan oleh tepung beras ketan dan tepung beras.

Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas tekstur kenyal mochi ini, menyatakan bahwa Ha ditolak artinya tidak terdapat pengaruh nyata dari penggunaan tomat yang digunakan. Tekstur kenyal mochi tidak ada beda secara signifikan dengan yang lainnya. Setiap makanan memiliki sifat terstur sendiri tergantung keadaan fisik, ukuran, dan bahan yang digunakan (Sinaga, 2022). Tekstur makanan merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa lidah yang dapat dirasakan langsung. Tekstur yang diharapkan pada mochi ubi jalar ungu adalah kenyal, tekstur kenyal mochi berasal dari bahan yang digunakan menurut Devita *et al.*, (2013) kandungan karbohidrat yang dimiliki ubi jalar tinggi sehingga zat amilopekti dan amilosa pada ubi jalar ungu juga tinggi, kedua zat ini pun ada pada tepung beras ketan.

Rasa adalah parameter yang terpenting dalam uji sensori. Indikator rasa dapat dirasakan dengan indra pengecap. Menurut Amalia dan Hakim (2015) menyatakan rasa adalah hal yang ditanggapi oleh indra secara langsung dengan rasa manis, pahit, asam, panas ataupun dingin. Rasa manis pada mochi ubi jalar ungu disebabkan oleh penggunaan gula dan ubi jalar ungu pada pembuatan mochi.

Berdasarkan rata-rata hasil organoleptik kualitas rasa (manis) pada perlakuan X0, X1, X2, dan X3 memperoleh nilai yaitu 3.67, 3.73, 3.73 dan 3.73 dengan kategori rasa (manis). Berdasarkan data dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ubi jalar ungu. Sesuai dengan Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas rasa mochi ubi jalar ungu ini, menyatakan bahwa Ha ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan ubi jalar ungu yang digunakan, rasa mochi ubi jalar ungu tidak ada beda secara signifikan dengan yang lainnya.

Rasa merupakan salah satu sifat sensori yang penting dalam penerimaan suatu makanan (Nurlaila, 2016). Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Melly, 2017). Rasa juag salah satu faktor yang dapat menentukan kualitas dari sebuah makana. Rasa yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu rasa manis yang didapat dari pati ubi jalar ungu. Kandungan pati ubi jalar ungu yang terdiri dari amilosa dan amilopektin merupakan homopolimer glukosa yang bercabang dari ubi jalar ungu memberikan rasa manis pada mochi, menurut (Robi dan Sutrisno).

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas mochi ubi jalar ungu, dibuktikan dengan dilakukan uji organoleptik dan dilanjutkan dengan analisis varian (ANOVA). Hasil uji kualitas mochi ubi jalar ungu tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Namun, terdapat perbedaan yang signifikan terhadap warna. Hasil terbaik dalam penelitian ini adalah pada perlakuan 40%. Berikut beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Diantaranya sebagai berikut:

1. Simpan mochi dengan kemasan yang tertutup rapat agar tekstur kenyal pada mochi tetap terjaga.
2. Mengingat banyak manfaat ubi jalar ungu, maka disarankan untuk melakukan peneltian ubi jalar ungu pada jenis makanan, minuman dan lainnya.
3. Bentuklah mochi disaat masih hangat karena dapat mempermudah pembentukan agar kulitnya mulus dan rapi.
4. saring ubi jalar yang telah dihaluskan agar tidak bergelindil karena dapat merusak bentuk rapi dari mochi

### DAFTAR REFERENSI

- Adjie, Nia. 2018. *Bikin Sendiri Jajanan Pasar Tradisional*. Jakarta: Ajaran
- Anni Faridah., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2013). *Patiseri Jilid 1,2,3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anni Faridah, (2013). Ilmu Bahan Makanan Bersumber Dari Nabati. Gifari Prasetama. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*
- Anni Faridah dan Vega Fitri. 2021. Analisis Kualitas Mochi Denagn substitusi Sari Daun Sirsak.
- Anugrah, M. A dan Ela Suryani. 2020. "Kandungan Gizi Donat Denganpenambahan Ubi Ungu (Ipmeoa batatas L) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah" Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluya.
- Arofah, F. B dan Bahan, A. 2017. "Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Pure Wortel (Daucus Carrot L) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis" e-Journal, 5(1),48-56.
- (Balitkabi) Badan Peneliatian Dan Pengembangan Pertanian, Kementrian Pertanian. 2015.Varietas Unggul Aneka Kacang Dan Umbi. Yogyakarta.
- Dewi, A.P., dan Naryono, E. 2020. Studi Literartur Pengaruh Lama Penyimpanan Garam Halus Beryodium Terhadap Kadar Yodium Secara Iodometri" Ditilat: *Jurnal Teknologi Separasi*, 6(2), 484-490.
- Edyansyah, E. 2014. Keberadaan Jamur Kontaminan Penyebab Mikotoksikosis Pada Selai Kacang Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Palembang Tahun 2013. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 2(14).
- Fauzi Irsyad. 2015. "Pembuatan mochi pelangi dengan substitusi tepung talas dan pewarna alami". *J Agroindustri Halal*. 1(2): 107-111.
- FFP. UNP. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir FPP UNP*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Hardoko, Hendarto. L, Siregar, T.M. 2015. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipome batatas L. poir) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidasi . Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.(12). 1
- Herliani, Leni. 2013. *Pengolahan Dan pengawetan makanan*. Jakarta: bumi Aksara.
- Julfan, Novran Harun dan Rayadi (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Mesa Paradince Linn) dan pembuatan dodol. *Jom. Faperta*.
- Rahmawati, A. L. 2019. "Pembuatan Kue Mochi Mogi (Mochi Gizi) Denganpenambahan sari daun kelor (Moringga Oleifera)"
- Rahmi Holinesti dan Nur'asilla. 2017. Pengaruh substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Nugget Ayam Ras Petelur. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Salim, Rahmi, Khairi, Yulianti, Wedyoh dan Amaliyah. D. M (2021) Pemanfaatan dan Pengolahan Tepung Glukoman Umbi Porang Sebagai Bahan Pengnyal Produk Bakso. *Jurnal Riset*.
- Tarwenda, I. P (2017). *Jurnal Review: Studi Komparatif artikel sensori dan kesedian produk pangan*. *Jurnal dan Agroindustri*, 5. 2
- Wati, Merdinah, Rahmi Holinesti. 2019. "Analisi Kualitas Dodol Ekstrak Kulit Buah Naga Merah" *Jurnal Kapita Selektif Geografi* 2 (8): 107.
- Wiwik Gusnita. 2020. Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga DAN teknologi*, 1. (2), 111-117