

KUALITAS *MOCHI* DENGAN SUBSTITUSI SARI KULIT BUAH NAGA MERAH

(Quality Of Mochi With Red Dragon Fruit Peel Juice Substitution)

Zahratul Khairiyah¹, Cici Andriani*², Elida³, Fitri Yasih⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: ciciandriani@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Mochi is a Japanese specialty made from glutinous rice flour that is easily modified into attractive food with various colors. Mochi is a popular food among the public, but many use synthetic dyes. Dragon fruit peel can be used as a natural coloring ingredient in mochi by substituting red dragon fruit peel juice to increase its functional value. This study aims to analyze the effect of 30%, 50% and 70% red dragon fruit peel juice substitution on the quality of color, aroma, texture and taste of mochi. This type of research is a pure experiment with the Complete Randomized Design (CRD) method, with three repetitions. Data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), if $F_{count} > F_{table}$ then continued the Duncan test. The results of this study indicate that there is a significant effect on the substitution of dragon fruit peel juice as much as 30%, 50% and 70% on the quality of color (pink rose) and aroma quality (not smelling typical of red dragon fruit peel). While the quality of taste and texture did not show a significant effect. The best results of color quality are found in X2 (3.67) with pink rose color category, aroma quality is found in X0 (5.00) with the category of not smelling typical dragon fruit skin, moist texture quality is found in X2 and X3 (3.89) with moist category, chewy texture quality is found in X0 (4.11) with chewy category, soft texture quality is found in X2 and X3 (3.89) with soft category and in taste quality is found in X0 (5.00) with the category of not tasting typical dragon fruit skin. The results showed that there was a significant effect of red dragon fruit peel juice on color quality (pink rose) and taste quality (no taste of dragon fruit peel).

Keywords: *Mochi, Dragon Fruit Peel, Mochi Quality*

ABSTRAK

Mochi merupakan makanan khas Jepang berbahan dasar tepung beras ketan yang mudah dimodifikasi menjadi makanan yang menarik dengan berbagai macam warna. Mochi merupakan makanan yang digemari kalangan masyarakat, namun banyak menggunakan pewarna sintetis. Kulit buah naga dapat dimanfaatkan menjadi bahan pewarna alami pada mochi dengan cara substitusi sari kulit buah naga merah agar meningkatkan nilai fungsionalnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi sari kulit buah naga merah sebanyak 30%, 50% dan 70% terhadap kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa pada mochi. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan tiga kali pengulangan. Data dianalisis menggunakan Analisis Varian (ANAVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan uji Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap substitusi sari kulit buah naga sebanyak 30%, 50% dan 70% terhadap kualitas warna (pink rose) dan kualitas aroma (tidak beraroma khas kulit buah naga merah). Sedangkan pada kualitas rasa dan tekstur tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan. Hasil terbaik kualitas warna terdapat pada X2 (3,67) dengan kategori warna pink rose, kualitas aroma terdapat pada X0 (5,00) dengan kategori tidak beraroma khas kulit buah naga, kualitas tekstur lembab terdapat pada X2 dan X3 (3,89) dengan kategori lembab, kualitas tekstur kenyal terdapat pada X0 (4,11) dengan kategori kenyal, kualitas tekstur lembut terdapat pada X2 dan X3 (3,89) dengan kategori lembut dan pada kualitas rasa terdapat pada X0 (5,00) dengan kategori tidak terasa khas kulit buah naga. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh sari kulit buah naga merah yang signifikan terhadap kualitas warna (pink rose) dan kualitas rasa (tidak terasa khas kulit buah naga).

Kata kunci: Mochi, Kulit Buah Naga, Kualitas Mochi

How to Cite: Zahratul Khairiyah¹, Cici Andriani*², Elida³, Fitri Yasih⁴. 2024. Uji Organoleptik Sari Kulit Buah Naga Terhadap Kualitas Mochi. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 78-84, DOI:10.24036/jptbt.v6i1.26766



PENDAHULUAN

Mochi merupakan cemilan khas Jepang yang tergolong jenis kue atau cemilan semi basah yang juga sudah dikenal di Indonesia, *mochi* juga di kenal masyarakat Indonesia sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas dari daerah Suka Bumi, Jawa Barat. *Mochi* terbuat dari bahan dasar tepung beras ketan yang dicampurkan dengan air dan dimasak dengan cara di kukus atau di *steam*, kemudian di bulatkan dan di isi dengan kacang merah dan ditaburi atau dilumuri dengan tepung maizena atau wijen yang sudah di sangrai. *Mochi* memiliki tekstur kenyal dan lembut serta bersifat semi basah (Malisa, 2023). Cemilan ini memiliki perkembangan yang sangat pesat di Indonesia, selain rasa yang legit dan tekstur yang kenyal, cara pengolahan *mochi* terbilang mudah dan membutuhkan biaya yang relative rendah sehingga *mochi* mudah dimodifikasikan. Bentuk modifikasi *mochi* biasanya terdapat pada warna dan isian pada *mochi* sehingga mudah di terima dan di sukai kalangan masyarakat seperti anak-anak, remaja maupun orang dewasa. *Mochi* memiliki berat 20gr kulit dan 10gr untuk isian *mochi* sehingga terdapat kandungan lemak 1,3gr, karbohidrat 16gr, *fiber* 1,3gr dan *prokolin* 1,3gr pada bagian kulit, sehingga *mochi* cocok dijadikan sebagai cemilan di rumah untuk disajikan saat minum teh ataupun kopi. *Mochi* biasanya menggunakan pewarna sintetis sehingga menyebabkan berkurangnya kualitas *mochi* dari segi kesehatan. Penggunaan pewarna sintetis dapat digantikan dengan pewarna alami karena lebih aman untuk kesehatan 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 dan bunga talang. Selain itu pewarna alami pada makanan juga dapat ditemukan pada kulit buah naga merah.

Buah naga merupakan salah satu buah yang mudah dibudidayakan di Indonesia. Di Indonesia ada empat macam jenis buah naga yang dibudidayakan yaitu buah naga daging putih (*Hylocereus undatus*), buah naga daging merah (*hylocereus polyrhizus*), buah naga daging super merah (*hylocereus costaricensis*), buah naga kuning dengan daging putih (*secenicerius megalantmus*). Buah naga mengandung gizi berupa *potassium*, *fenum*, serat dan yodium serta mengandung berbagai Vitamin yang berguna bagi tubuh (Mukhlis, 2018). Sehingga buah naga mudah di kembangkan dalam berbagai industri makanan lainnya baik sebagai rasa ataupun sebagai pewarna pada makanann selain daging buah yang mengandung gizi kulit buah naga juga memiliki khasiat dan manfaat yang baik untuk Kesehatan tubuh. Bagian 30-35% dari berat buah naga merupakan kulit buah yang sering dianggap sebagai sampah atau limbah oleh masyarakat dan hanya dimanfaatkan sebagai pupuk organik oleh para petani. Faktanya kulit buah naga mengandung vitamin C, E, A, *terpenoid*, *flavonoid* (Nizora 2020). Kulit buah naga juga mengandung zat pewarna alami yang disebut *antosianin* yang berfungsi sebagai zat pewarna alami yang dapat digunakan sebagai pewarna alami yang dapat digunakan sebagai pewarna tanpa penambahan zat lainnya (Simatupan, 2023). Selain mengandung *antosianin* kulit buah naga juga mengandung *betasianin* yang berperan sebagai pemberi warna merah yang dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan (Hatuwe, 2020). Kulit buah naga dapat dimanfaatkan menjadi alternatif dalam berbagai pengolahan salah satunya dalam pengolahan *mochi* yang mana dapat meningkatkan nilai gizi dan warna pada *mochi* sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

BAHAN DAN METODE

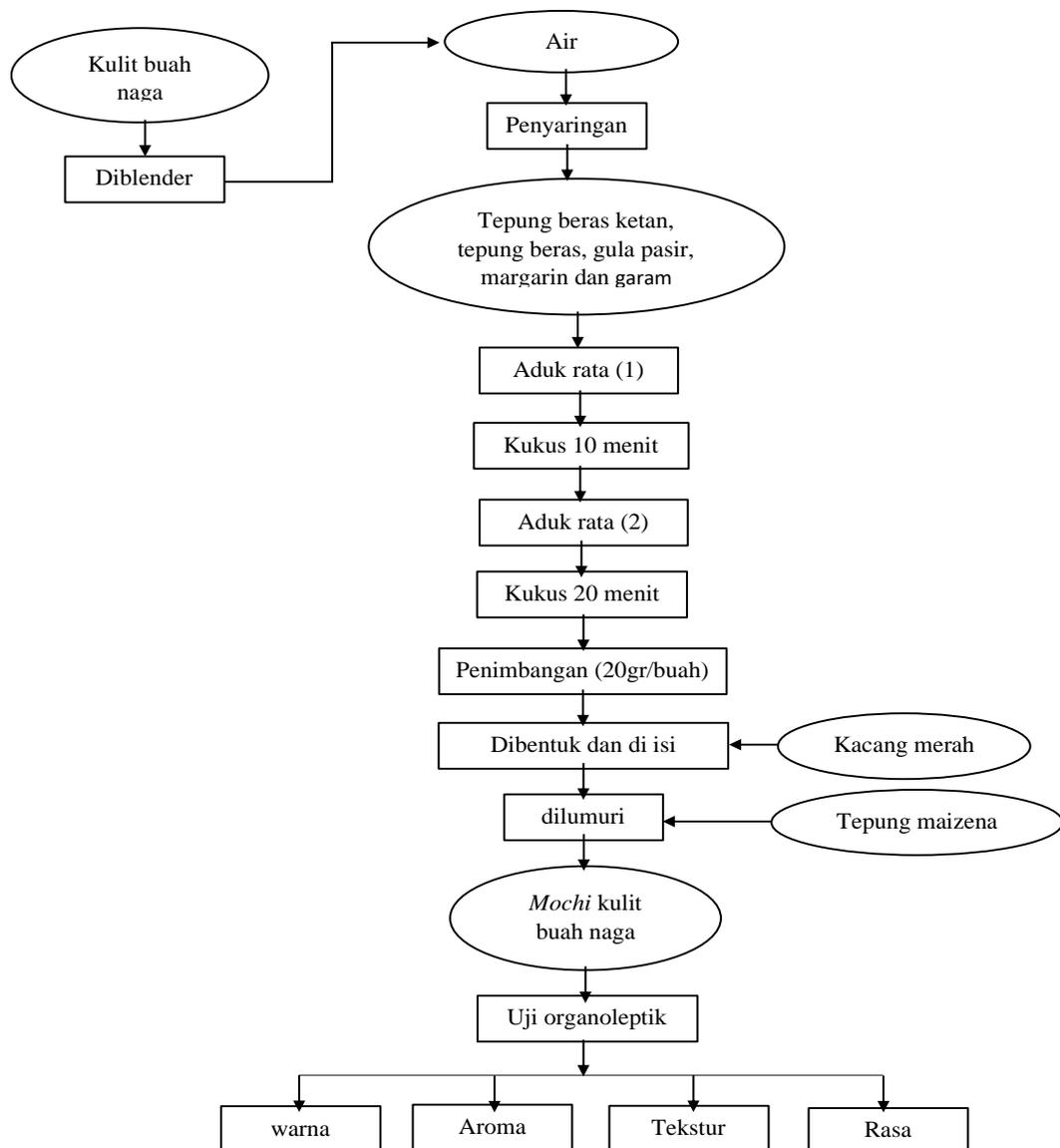
Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*), yaitu dengan cara melakukan percobaan langsung terhadap pembuatan *mochi* dengan memanfaatkan sari kulit buah naga dengan kadar pemakaian yang berbeda yaitu 0%, 30%, 50% dan 70% dari pemakaian air dalam pembuatan *mochi*. Penelitian ini dilakukan pada bulan September tahun 2024 di *workshop* Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang menggunakan empat perlakuan dan tiga kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapatkan langsung dari tiga orang panelis terbatas yang merupakan dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga yang ahli dibidang *pasty ang bakery* serta bidang pangan dengan pengisian forman uji organoleptik terhadap kualitas *mochi* dengan substitusi sari kulit buah naga merah yang meliputi warna (*pink rose*), aroma (tidak beraroma khas kulit buah naga), tekstur (lembab, kenyal dan lembut), rasa (tidak terasa aroma khas kulit buah naga). Data dianalisis dengan menggunakan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung beras ketan, tepung beras, air, gula pasir, margarin dan sari kulit buah naga, pembuatan sari kulit buah naga merah mengacu pada metode pembuatan sari kulit buah naga oleh Ardwiansyah *et, al* (2018) yang diawali dengan pencucian kulit buah naga merah dan dibersihkan selanjutnya dipotong, setelah dibersihkan timbang kulit buah naga dan di blender bersama air dengan perbandingan 1:1, hasil blender kemudian disaring hingga diperoleh sari kulit buah naga merah dengan tekstur yang lebih halus. Resep standar dalam pembuatan *mochi* dengan sari kulit buah naga menggunakan resep pada penelitian Susianto, V.F 2022 pada penelitiannya Analisis Kualiatas *mochi* dengan substitusi sari daun sirsak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Bahan-Bahan Untuk Pembuatan *Mochi* Dengan Substitusi Sari Kulit Buah Naga

No.	Bahan	Resep Penelitian			
		Kontrol	30%	50%	70%
1.	Tepung beras ketan	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
2.	Tepung beras	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
3.	Gula pasir	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
4.	Air	130 gr	91 gr	65 gr	39 gr
5.	Margarin	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
6.	Garam	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr
7.	Pewarna makanan	1 sdt	-	-	-
7.	Tepung maizena	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
8.	Filling kacang merah	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
9.	Sari Kulit buah naga	-	39 gr	65 gr	91 gr

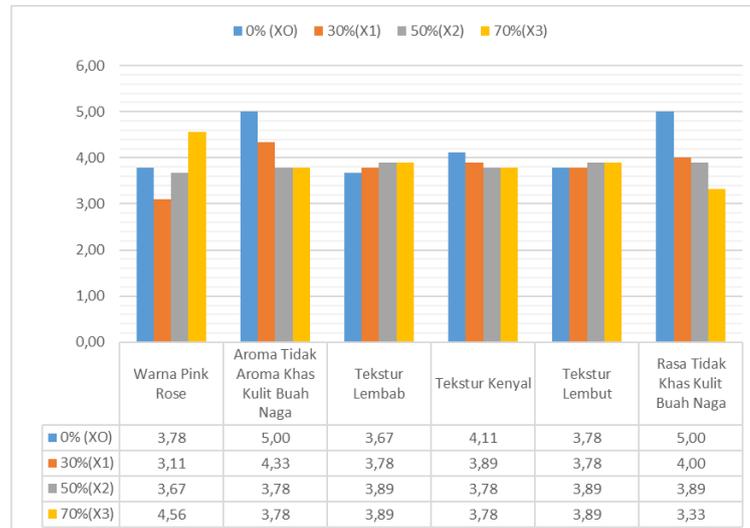
Prosedur pembuatan *mochi* dengan substitusi sari kulit buah naga dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:

**Gambar 1.** Diagram Alir Pembuatan *Mochi*

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Hasil dari uji organoleptik pengaruh substitusi sari kulit buah naga terhadap kualitas *mochi* dapat dilihat dalam gambar berikut ini:



Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Substitusi Sari Kulit Buah Naga Terhadap Kualitas *Mochi*

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas *mochi* dengan sari kulit buah naga, hasil terbaik kualitas warna (*pink rose*) terdapat pada X2 yaitu 3,67 dengan kategori warna *pink rose* yang mana dapat menggantikan pewarna sintetis pada perlakuan X0 yaitu 3,78. Lalu untuk hasil terbaik pada kualitas aroma (tidak beraroma khas kulit buah naga) terdapat pada X0 yaitu 5,00 dengan kategori tidak beraroma khas kulit buah naga merah. Hasil terbaik pada kualitas tekstur (lembab) terdapat pada perlakuan X2 dan X3 yaitu 3,89 dengan kategori tekstur lembab. Hasil terbaik untuk kualitas tekstur (kenyal) terdapat pada perlakuan X0 yaitu 4,11 dengan kategori tekstur kenyal. Hasil terbaik pada kualitas tekstur (lembut) terdapat pada perlakuan X2 dan X3 yaitu 3,89 dengan kategori tekstur lembut. Lalu hasil terbaik pada kualitas rasa (tidak terasa khas kulit buah naga) terdapat pada perlakuan X0 yaitu 5,00 dengan kategori rasa tidak terasa khas kulit buah naga. Dari gambar di atas dapat diketahui bahwa perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan X2 dengan kategori warna (*pink rose*), aroma (tidak beraroma khas kulit buah naga), tekstur (lembab), tekstur (kenyal), tekstur (lembut), dan rasa (tidak terasa khas kulit buah naga). Sedangkan untuk kualitas warna (*pink rose*) dan kualitas rasa (tidak terasa khas kulit buah naga) berbeda nyata sehingga perlu dilakukannya uji *Duncan*.

B. Pembahasan

Kualitas *mochi* dengan substitusi sari kulit buah naga merah meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa maka diperoleh hasil penelitian berikut:

1. Pengaruh Kualitas Warna *Mochi* Dengan Substitusi Sari Kulit Buah Naga Merah Sebanyak 30%, 50% 70%

Warna merupakan atribut penting dalam pengolahan makanan, warna yang menarik akan mempengaruhi seorang dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Kulit buah naga mengandung zat pewarna alami yaitu *antosianin* dan *berasianin* yang dapat dijadikan sebagai pengganti warna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan untuk kualitas warna *mochi* dengan perlakuan X₀ memiliki nilai rata-rata 3,78 dengan kategori warna pink rose, pada perlakuan X₁ memiliki nilai rata-rata 3,11 dengan kategori warna cukup pink rose, pada perlakuan X₂ memiliki nilai rata-rata 3,67 dengan kategori warna pink rose, dan X₃ memiliki nilai rata-rata 4,56 dengan kategori warna sangat pink rose. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh Fhitung sebesar 10,72 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76, dengan demikian H₀ ditolak dan H_a diterima, hal ini menunjukkan bahwa sari kulit buah naga merah memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna pada *mochi*.

Tabel 2. Hasil Uji *Duncan* Kualitas Warna *Mochi* Dengan Subtitusi Sari Kulit Buah Naga

Perlakuan	Rata-rata	LSR + rata	simbol
x3	4,56	5,18	a
x0	3,78	4,43	b
x2	3,67	4,33	c
x1	3,11		d

Berdasarkan Tabel 2 di atas dapat dilihat hasil uji *Duncan* untuk kualitas warna *pink rose* pada perlakuan hasil X₃ dan X₀ berbeda nyata, X₃ dan X₂ berbeda nyata, X₃ dan X₁ berbeda nyata, X₀ dan X₂ tidak berbeda nyata, X₀ dan X₁ berbeda nyata serta X₂ dan X₁ berbeda nyata. Perbedaan formula atau jumlah sari kulit buah naga merah pada *mochi* berpengaruh nyata terhadap warna yang dihasilkan oleh produk. Semakin banyak jumlah sari kulit buah naga yang digunakan maka warna *mochi* akan semakin tinggi rata-ratanya, dikarenakan kulit buah naga merah mengandung antosianin dan betasianin yang berfungsi sebagai pengganti warna merah sintetis pada makanan (Hatuwe, 2020), hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan Badriah 2024 yaitu semakin banyak penggunaan kulit buah naga merah pada pengolahan makanan maka akan semakin tinggi warna yang dihasilkan.

2. Pengaruh Kualitas Aroma *Mochi* Dengan Subtitusi Sari Kulit Buah Naga Merah Sebanyak 30%, 50%, 70%

Aroma didefinisikan sebagai suatu yang dapat diamati dengan indra penciuman, aroma yang disebarkan pada makanan menjadi daya tarik yang sangat kuat yang mempengaruhi indra penciuman dan membangkitkan selera makan (Arziyah, 2022). Aroma pada pengolahan *mochi* dengan sari kulit buah naga merah ini iyalah tidak beraroma khas kulit buah naga yang mana sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh sepryadi (2015) yaitu kulit buah naga mempunyai aroma netral namun tidak senetral air. Nilai rata-rata pada aroma *mochi* dengan perlakuan X₀ memiliki nilai rata-rata 5,00 dengan kategori aroma tidak beraroma khas kulit buah naga, pada perlakuan X₁ memiliki rata-rata 4,33 dengan kategori aroma kurang beraroma khas kulit buah naga, sedangkan pada perlakuan X₂ dan X₃ memiliki rata-rata sama yaitu 3,78 dengan kategori aroma kurang beraroma khas kulit buah naga. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh Fhitung sebesar 3,86 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H₀ diterima dan H_a ditolak, hal ini menunjukkan bahwa sari kulit buah naga merah tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma pada *mochi*. namun peningkatan jumlah sari kulit buah naga merah berpengaruh terhadap aroma *mochi*, dikarenakan kulit buah naga merah memiliki citarasa langu (Yunianti, 2024), sehingga semakin banyak jumlah sari kulit naga yang digunakan maka aroma dari *mochi* akan sedikit berubah.

3. Pengaruh Kualitas Tekstur *Mochi* Dengan Subtitusi Sari Kulit Buah Naga Merah Sebanyak 30%, 50%, 70%

Tekstur merupakan sensasi saat mengkonsumsi sebuah produk makanan dengan menggunakan mulut (waktu digigit, dikunyah dan ditelan) ataupun dengan perabaan jari, *mochi* memiliki tekstur lembut dan kenyal serta memiliki sifat semi basah (Malisa, 2023).

a. Tekstur lembab *mochi*

Nilai rata-rata yang diperoleh pada setiap perlakuan yaitu X₀ memiliki nilai rata-rata 3,67 dengan kategori kualitas lembab pada *mochi*, pada perlakuan X₁ memiliki rata-rata 3,78 dengan kategori kualitas lembab pada *mochi*, sedagkan pada perlakuan X₂ memiliki rata-rata 3,89 dengan kategori tekstur lembab pada *mochi*, dan X₃ memiliki rata-rata 3,89 dengan kategori tekstur lembab pada *mochi*. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh Fhitung sebesar 1,37 lebih kecil daari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H₀ diterima dan H_a ditolak karena tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari sari kulit buah naga merah terhadap kualitas tekstur *mochi*, hal ini dikarenakan tekstur kulit buah naga yang bertekstur gel saat dihaluskan (Nurasmi, 2023).

b. Tekstur kenyal *mochi*

Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X₀ memiliki nilai rata-rata 4,11 dengan kategori kualitas kenyal pada *mochi*, pada perlakuan X₁ memiliki rata-rata 3,89 dengan kategori kualitas tekstur kenyal pada *mochi*, sedangkan pada perlakuan X₂ memiliki rata-rata 3,7 dengan kategori tekstur kenyal pada *mochi*, dan X₃ memiliki rata-rata 3,78 dengan kategori tekstur kenyal pada *mochi*. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh Fhitung sebesar 2,67 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H₀ diterima dan H_a ditolak karena tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari sari kulit buah naga merah terhadap kualitas tekstur kenyal pada *mochi*.

c. Tekstur lembut *mochi*

Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki nilai rata-rata 3,78 dengan kategori kualitas lembut pada *mochi*, pada perlakuan X_1 memiliki rata-rata 3,78 dengan kategori kualitas tekstur lembut pada *mochi*, sedangkan pada perlakuan X_2 memiliki rata-rata 3,89 dengan kategori tekstur lembut pada *mochi*, dan X_3 memiliki rata-rata 3,89 dengan kategori tekstur lembut pada *mochi*. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh Fhitung sebesar 1,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak karena tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari sari kulit buah naga merah terhadap kualitas tekstur lembut pada *mochi*. Namun dengan demikian sari kulit buah naga merah dengan jumlah yang meningkat akan menyebabkan peningkatan penilaian terhadap tekstur lembut pada *mochi*, hal ini sesuai dengan pendapat Waladi (2015) yaitu tekstur yang lembut pada makanan juga dipengaruhi oleh bahan-bahan yang dicampurkan, pengolahan dan penyimpanan.

4. Pengaruh Kualitas Rasa *Mochi* Dengan Substitusi Sari Kulit Buah Naga Merah Sebanyak 30%, 50%, 70%

Rasa merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan dalam suatu olahan produk. Rasa merupakan rangsangan yang dihasilkan dari bahan yang dimakan, terutama dirasakan oleh indra pengecap, rasa pada makanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan dasar (Yohana 2017). Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki nilai rata-rata 5,00 dengan kategori rasa tidak terasa khas kulit buah naga pada *mochi*, pada perlakuan X_1 memiliki rata-rata 4,00 dengan kategori rasa kurang terasa khas kulit buah naga pada *mochi*, sedangkan pada perlakuan X_2 memiliki rata-rata 3,89 dengan kategori rasa kurang terasa khas kulit buah naga pada *mochi*, dan X_3 memiliki rata-rata 3,33 dengan kategori rasa cukup terasa khas kulit buah naga pada *mochi*. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) Fhitung sebesar 17,33 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari sari kulit buah naga merah terhadap kualitas rasa pada *mochi*.

Tabel 3. Hasil Uji *Duncan* Kualitas Warna *Mochi* Dengan Substitusi Sari Kulit Buah Naga

Perlakuan	Rata-rata	LSR + rata	simbol
X0	5,00	5,10	a
X1	4,00	4,10	b
X2	3,89	3,99	c
X3	3,33		d

Berdasarkan Tabel 2 di atas dapat dilihat hasil uji *Duncan* untuk kualitas aroma pada *mochi* didapati hasil X_3 dan X_2 berbeda nyata, X_3 dan X_1 berbeda nyata, X_3 dan X_0 berbeda nyata, X_2 dan X_1 tidak berbeda nyata, X_2 dan X_0 berbeda nyata serta X_1 dan X_0 berbeda nyata. Faktor yang mempengaruhi rasa *mochi* adalah bahan yang digunakan berasal dari kulit buah naga merah yang mengandung senyawa yang memperkuat aroma alami yaitu *folifenol, alkaloid, terpenoid, terpenoid, flafonoid, tiamin, niasin, piridoksin dan fitoalbumin* (Risa, 2024).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diketahui terdapat pengaruh yang signifikan terhadap *mochi* dengan substitusi sari kulit buah naga pada setiap perlakuan sebanyak 0% 30%, 50% dan 70% terdapat kualitas warna (*pink rose* pada *mochi*) dan rasa (tidak terasa khas kulit buah naga pada *mochi*). Untuk hasil terbaik kualitas warna (*pink rose*) terdapat pada X_2 yaitu 3,67 dengan kategori warna *pink rose*. Hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada perlakuan X_0 yaitu 5,00 dengan kategori aroma tidak beraroma khas kulit buah naga. Hasil terbaik pada kualitas tekstur lembab pada *mochi* terdapat pada X_2 dan X_3 yaitu 3,89 dengan kategori tekstur lembab. Hasil terbaik pada kualitas tekstur kenyal pada *mochi* terdapat pada X_0 yaitu 5,00 dengan kategori tekstur kenyal. Hasil terbaik untuk kualitas tekstur lembut pada *mochi* terdapat pada X_2 dan X_3 yaitu 3,89 dengan kategori lembut. Dan hasil terbaik pada kualitas rasa pada *mochi* terdapat pada X_0 yaitu 5,00 dengan kategori rasa tidak terasa khas kulit buah naga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada ibuk Cici Andriani, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing yang selalu memberi dukungan penuh kepada penulis dalam menyusun jurnal ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

DAFTAR REFERENSI

- Arziyah, Dewi. 2022. "Analisis Mutu Organoleptic Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir". *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksata* 1(2): 105-109
- Hatuwe, Munjirin. 2020. "Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Selai". Skripsi. Ambon: Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon.
- Malisa, M., Syamsiah, M., & Ramli, R. (2023). Pengaruh Penambahan Bahan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Proksimat Kue Mochi. *Pro-Stek*, 5(2), 84-104.
- Mukhlis, H., Febriyanti, R., & Dara, W. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Kue "Katen".
- Nizori, Addion dkk. 2020. "Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan". *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30 (2): 228-233
- Nurasmi, H. 2023. Penambahan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Ku. [PROYEK AKHIR]. Departemen ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- RISA, N. (2024). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Penstabil Es Krim Susu Kambing Etawa.
- Sepryadi, Tri. 2015. "Pengaruh Pemakaian Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Kue Ku" Skripsi. Universitas Negeri Padang: Fkultas Teknik
- Simatupang NS, 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Ice Cream Kentang. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Susianto, V. F. (2022). Analisis Kualitas Mochi dengan Substitusi Sari Daun Sirsak (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Waladi dkk. 2017. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Plyhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim". *Jom Faperta* 1 (2): 1-11
- Yohana, F. S 2017. "Kualitas Organoleptik Dan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Persentase Berbeda Buah Nanas Berbeda. Mkasar: Universitas Hasanudin.
- Yunianti Badriah, M., 2024. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Gelato Dadiah. [skripsi]. Departemen ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang
- Ardwiansyah, Y., Nainggolan, R. J., & Rusmarilin, H. (2018). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Sari Buah Sirsak (*Annona Muricata* L.) dan Lama Inkubasi terhadap Mutu Yoghurt. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, 6(2), 296-306.
-