

acc. 25/7/13
SRI HANDAYANI, M.F.

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (MODIFIED OF CASSAVA FLOUR) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK KUE MOCHI

Arinta Wiraswasti (league62@gmail.com)

Mahasiswa S1 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

Sri Handayani (yani.endro@gmail.com)

Dosen Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

31/7/2013
PETYA C WIDAWA

Abstrak

Kue mochi merupakan kue dengan tekstur kenyal dan lembut dari bahan dasar tepung ketan yang diisi kacang. Penggunaan tepung ketan dapat digantikan (substitusi) dengan tepung mocaf karena kandungan amilopektin pada mocaf cukup tinggi (75%), sehingga dapat diasumsikan bahwa tepung mocaf dapat menggantikan tepung ketan dalam pembuatan kue mochi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh substitusi mocaf terhadap mutu organoleptik kue mochi meliputi kekenyalan, warna, tekstur, aroma, rasa dan tingkat kesukaan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen. Variabel yang diteliti meliputi variabel bebas (substitusi mocaf 20, 40 dan 60%) dan variabel terikat adalah mutu kue mochi meliputi kekenyalan, warna, tekstur, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi (uji organoleptik) oleh panelis terlatih dan tidak terlatih yang masing-masing berjumlah 15 orang. Data ordinal penelitian ini selanjutnya dianalisis dengan Anova satu arah (*one way*) dengan uji lanjut LSD (*Least Significance Diference*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf berpengaruh terhadap kekenyalan, warna, tekstur, aroma, rasa dan tingkat kesukaan kue mochi. Hasil terbaik dari uji lanjut LSD adalah hasil jadi kue mochi yang menggunakan substitusi tepung mocaf 20%.

Kata Kunci: Subtitusi, tepung mocaf, kue mochi

Abstract

Mochi is a cake with a soft and chewy texture of sticky rice flour base material filled nuts. Use glutinous rice flour can be substituted (substitution) with mocaf because amylopectin content on mocaf quite high (75%), so it can be assumed that the flour can replace glutinous rice flour in mochi is cake. The purpose of this study was to determine the effect of substitution mocaf the organoleptic quality mochi cake include viscosity, color, texture, smell, taste and preference level. This type of research is experimental. Variables examined included independent variables (substitution mocaf 20, 40 and 60%) and the dependent variable is the quality of mochi cake include elasticity, color, texture, smell, taste, and preference level. File were collected by means of observation (organoleptic) by trained and untrained panelists who each totaled 15 people. This study ordinal data were then analyzed by one-way ANOVA (*one way*) with up LSD test (*Least Significance Diference*). The results showed that the substitution effect on the viscosity of flour mocaf, color, texture, smell, taste and preference level mochi cakes. The best results of further test results so LSD is a mochi cake with substitution of mocaf 20%.

Keywords: Substitution, mocaf flour, mochi cake

PENDAHULUAN

Pada umumnya manusia membutuhkan pangan untuk kehidupan sehari-hari, karena pangan merupakan kebutuhan mendasar manusia. Sumber pangan manusia diperoleh dari tumbuhan dan hewan yang beranekaragam jenisnya, sehingga mendorong manusia untuk lebih kreatif dan inovatif dalam mengolah bahan pangan. Hal ini didukung dengan adanya perkembangan kuliner yang semakin pesat. Salah satu contoh olahan bahan pangan adalah kue mochi yang merupakan kue khas Jepang.

Tepung ketan sebagai bahan dasar kue mochi memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi, oleh karena itu perlu alternatif bahan pengganti yang memiliki harga yang lebih rendah. Salah satu alternatifnya dengan

menggantikan bahan dasar yaitu tepung ketan dengan tepung mocaf, karena harga tepung mocaf jauh lebih murah dibandingkan tepung ketan. Penggunaan tepung mocaf sebagai bahan dasar pembuatan kue mochi sekaligus meningkatkan keanekaragaman bahan makanan di Indonesia.

Tepung mocaf juga memiliki kandungan pati yang merupakan komponen utama. Kandungan pati yang terdapat pada tepung mocaf dapat menggantikan pati tepung ketan pada pembuatan kue mochi. Adonan kue mochi yang dibuat dari tepung mocaf memiliki tingkat kekenyalan yang baik, karena tepung mocaf memiliki kandungan pati yang tinggi (74,3%) dan amilopektin pada pati tepung mocaf (75%) lebih tinggi dibandingkan amilosanya (25%) (Wardani, 2011). Karakteristik tepung

PENDAHULUAN

Pada umumnya manusia membutuhkan pangan untuk kehidupan sehari-hari, karena pangan merupakan kebutuhan mendasar manusia. Sumber pangan manusia diperoleh dari tumbuhan dan hewan yang beranekaragam jenisnya, sehingga mendorong manusia untuk lebih kreatif dan inovatif dalam mengolah bahan pangan. Hal ini didukung dengan adanya perkembangan kuliner yang semakin pesat. Salah satu contoh olahan bahan pangan adalah kue mochi yang merupakan kue khas Jepang.

Tepung ketan sebagai bahan dasar kue mochi memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi, oleh karena itu perlu alternatif bahan pengganti yang memiliki harga yang lebih rendah. Salah satu alternatifnya dengan menggantikan bahan dasar yaitu tepung ketan dengan tepung mocaf, karena harga tepung mocaf jauh lebih murah dibandingkan tepung ketan. Penggunaan tepung mocaf sebagai bahan dasar pembuatan kue mochi sekaligus meningkatkan keanekaragaman bahan makanan di Indonesia.

Tepung mocaf juga memiliki kandungan pati yang merupakan komponen utama. Kandungan pati yang terdapat pada tepung mocaf dapat menggantikan pati tepung ketan pada pembuatan kue mochi. Adonan kue mochi yang dibuat dari tepung mocaf memiliki tingkat kekenyalan yang baik, karena tepung mocaf memiliki kandungan pati yang tinggi (74,3%) dan amilopektin pada pati tepung mocaf (75%) lebih tinggi dibandingkan amilosanya (25%) (Wardani, 2011). Karakteristik tepung mocaf ini cocok untuk kriteria kue mochi yaitu kenyal dan lembut.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian yang berkaitan dengan "Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified of Cassava Flour*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi".

METODE

Penelitian ini dilaksanakan sejak Maret 2012 sampai Juli 2013 di lab. BCC (*Baking Cooking Course*) Gedung A3 lantai 1 kampus UNESA. Uji organoleptik dilaksanakan di Jurusan PKK kampus UNESA Ketintang Surabaya.

Penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen karena dalam penelitian ini terdapat hal-hal yang merupakan ciri-ciri penelitian eksperimen yaitu adanya variabel.

Variabel bebas merupakan variabel yang mempengaruhi variabel lainnya atau variabel yang

dimanipulasi. Pada penelitian ini yang menjadi variabel bebas adalah substitusi mocaf. Penggantian atau substitusi tepung ketan dengan tepung mocaf ditentukan dari penggunaan tepung ketan yang ada. Substitusi tepung mocaf dari 20%, 40%, 60%.

Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau terkena akibat dari variabel bebas. Dalam penelitian ini yang menjadi variabel terikat adalah mutu organoleptik kue mochi yang meliputi kekenyalan, warna, tekstur, aroma, rasa dan tingkat kesukaan.

Variabel kontrol adalah variabel yang mempunyai pengaruh tetapi pengaruh tersebut dikendalikan sehingga tidak ada pengaruhnya terhadap variabel lain. Pada penelitian ini yang menjadi variabel kontrol adalah kualitas bahan, peralatan yang dibutuhkan, teknik pembuatan dan teknik pengolahan.

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui penilaian panelis terhadap sifat organoleptik produk kue mochi yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan. Panelis terlatih merupakan sekelompok orang yang memiliki kepekaan yang cukup tinggi pada produk kue mochi yang dihasilkan, mengetahui hasil pokok terutama teknik pengolahan dan pengalaman tentang cara-cara penilaian organoleptik. Panelis terlatih dalam penelitian ini adalah dosen PKK Tata Boga berjumlah 15 orang. Panelis tidak terlatih adalah panelis yang mengetahui sifat-sifat sensorik tertentu. Panelis tidak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji kepekaan terlebih dahulu (Winiati, 2001:2). Panelis tidak terlatih dalam penelitian ini terdiri dari mahasiswa Tata Boga yang sudah menempuh mata kuliah pengelolaan makanan nusantara, bakery dan pastry berjumlah 15 orang.

Penelitian dilakukan 3 tahap pra eksperimen guna mencari substitusi tepung mocaf yang terbaik dan penelitian utama yang digunakan sebagai penelitian.

Pembuatan produk mochi ini diawali dengan persiapan bahan yaitu menimbang semua bahan terlebih dahulu yaitu tepung ketan, gula pasir, dan air. Semua bahan tersebut dicampur menjadi satu, kemudian dikukus (steam) selama 20 menit. Pengadukan mochi yang sudah matang diaduk menggunakan dough mixer hingga adonan lentur dan kalis.

Pengolahan kue mochi dengan dikukus (*Steaming*). Adonan yang sudah tercampur rata dikukus selama 20 menit sampai matang dengan

ciri-ciri warna berubah menjadi putih susu dan bila adonan ditekan akan memantul kembali (Hujiansyah, 2008).

Data hasil uji organoleptik dianalisis dengan program SPSS dengan metode Anova Tunggal (*one way*) dengan menggunakan program SPSS. Perbedaan pengaruh yang signifikan diuji dengan menggunakan uji lanjut LSD (*Least Significance Diference*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kekenyalan

Hasil uji organoleptik kekenyalan kue mochi dianalisis dengan anova tunggal (*one way*).

ANOVA					
Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	29.867	2	14.933	31.500	.000
Within Groups	12.800	27	.474		
Total	42.667	29			

Hasil anova yang telah dilakukan diteruskan dengan uji lanjut LSD (*least significance difference*). Hasil uji lanjut LSD menunjukkan bahwa memberikan perbedaan yang nyata semakin banyak jumlah tepung mocaf maka kekenyalan kue mochi semakin tidak kenyal akan tetapi menjadi keras terhadap kekenyalan kue mochi. Hal ini ditunjukkan dengan angka signifikansi (0.015), (0.000) dari mocaf 20% dan 40% dan tepung mocaf 60% angka signifikan 0.000 berada di bawah angka signifikan 0.05. hasil uji lanjut LSD kekenyalan kue mochi.

Multiple Comparisons						
(I) substmoca f	(J) substmoca f	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower bound	Upper bound
Mocaf 20%	Mocaf 40%	-.800*	.308	.015	-1.43	-.17
	Mocaf 60%	-2.400*	.308	.000	-3.03	-1.77
Mocaf 40%	Mocaf 20%	.800*	.308	.015	.17	1.43
	Mocaf 60%	-1.600*	.308	.000	-2.23	-.97
Mocaf 60%	Mocaf 20%	2.400*	.308	.000	1.77	3.03
	Mocaf 40%	1.600*	.308	.000	.97	2.23

Tepung mocaf 20%, 40%, 60% memberikan tingkat kekenyalan kue mochi yang berbeda. Semakin bertambah jumlah tepung mocaf kekenyalan kue mochi semakin keras. Hal ini disebabkan kandungan amilopektin pada tepung ketan dan tepung mocaf yang berbeda yaitu kandungan amilopektin tepung ketan 87% sedangkan tepung mocaf 75%. Amilopektin tidak dapat

membentuk gel tetapi bersifat lengket (kohesif) dan elastic (*gummy texture*) (Anonymous⁸, 2012), amilopektin berpengaruh terhadap kemampuan gelatinasi sehingga kue yang dihasilkan semakin kenyal dan lengket. Semakin banyak substitusi tepung mocaf maka kekenyalannya semakin berkurang.

2. Warna

Hasil uji organoleptik warna kue mochi dianalisis dengan anova tunggal (*one way*).

ANOVA					
Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	32.600	2	16.300	25.293	.000
Within Groups	17.400	27	.644		
Total	50.000	29			

Hasil Anova yang telah dilakukan diteruskan dengan uji lanjut LSD (*least significance difference*). Hasil uji lanjut LSD menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf terdapat perbedaan yang nyata terhadap warna kue mochi. Hal ini ditunjukkan dengan angka signifikansi (0.034), (0.000) dari mocaf 20% dan 40% berada di bawah angka signifikan 0.05, sedangkan untuk mocaf 60% terdapat perbedaan yang signifikan hal ini ditunjukkan dengan angka signifikan 0.000 berada di bawah angka signifikan 0.05. Hasil uji lanjut LSD warna kue mochi.

Multiple Comparisons						
(I) substmoca f	(J) substmoca f	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower bound	Upper bound
Mocaf 20%	Mocaf 40%	-.800*	.359	.034	-1.54	-.06
	Mocaf 60%	-2.500*	.359	.000	-3.24	-1.76
Mocaf 40%	Mocaf 20%	.800*	.359	.034	.06	1.54
	Mocaf 60%	-1.700*	.359	.000	-2.44	-.96
Mocaf 60%	Mocaf 20%	2.500*	.359	.000	1.76	3.24
	Mocaf 40%	1.700*	.359	.000	.96	2.44

Berdasarkan uji LSD menunjukkan bahwa substitusi mocaf 20%, 40%, 60% memberikan warna mochi yang berbeda. Semakin banyak jumlah tepung mocaf, memberikan warna kue mochi menjadi putih kecokelatan. Hal ini disebabkan karena pada tepung mocaf pada proses fermentasi belum dapat menghasilkan warna putih secara keseluruhan sehingga masih berwarna cokelat. Perbedaan warna semakin nampak substitusi tepung mocaf lebih banyak

maka warnanya akan mengikuti dari warna tepung mocaf yaitu kecokelatan.

3. Tekstur

Hasil uji organoleptik tekstur kue mochi dianalisis dengan anova tunggal (*one way*).

Model	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	85.400	2	42.700	59.428	.000
Within Groups	19.400	27	.719		
Total	104.800	29			

Hasil anova yang telah dilakukan diteruskan dengan uji lanjut LSD (*least significance difference*). Hasil uji lanjut LSD menunjukkan bahwa substitusi mocaf terdapat perbedaan yang nyata terhadap tekstur kue mochi. Tepung mocaf yang digunakan antara perlakuan tepung mocaf 20%, 40%, dan 60%. Hal ini ditunjukkan dengan angka signifikansi dari keseluruhan rata-rata (0.000) berada di bawah angka signifikan 0.05. Hasil uji lanjut LSD tekstur kue mochi.

(I) substmoca f	(J) substmoca f	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower bound	Upper bound
Mocaf 20%	Mocaf 40%	-2.500*	.379	.000	-3.28	-1.72
	Mocaf 60%	-4.100*	.379	.000	-4.88	-3.32
Mocaf 40%	Mocaf 20%	2.500*	.379	.000	1.72	3.28
	Mocaf 60%	-1.600*	.379	.000	-2.38	-.82
Mocaf 60%	Mocaf 20%	4.100*	.379	.000	3.32	4.88
	Mocaf 40%	1.600*	.379	.000	.82	2.38

Tepung mocaf 20%, 40%, 60% memberikan tingkat tekstur kue mochi yang berbeda mulai cukup lembut sampai kurang lembut seiring dengan bertambahnya pengganti tepung mocaf yang digunakan antara perlakuan. Hal ini disebabkan tepung mocaf memiliki *viskositas* (daya rekat), kemampuan gelatinasi, daya rehidrasi dan *solubility* (kemampuan melarut) yang tinggi sehingga memiliki tekstur yang lebih baik dibandingkan tepung tapioka atau tepung singkong lainnya (Salim, 2011:38). Sifat tepung mocaf juga mengikat air lebih tinggi sehingga ketika persentase substitusi tepung mocaf lebih banyak dibandingkan tepung ketan akan membentuk tekstur yang kurang lembut, karena jumlah air yang digunakan tetap.

4. Aroma

Hasil uji organoleptik aroma kue mochi dianalisis dengan anova tunggal (*one way*).

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	61.267	2	30.633	58.246	.000
Within Groups	14.200	27	.526		
Total	75.467	29			

Hasil anova yang telah dilakukan diteruskan dengan uji lanjut LSD (*least significance difference*). Hasil uji lanjut ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata terhadap aroma kue mochi. Hal ini ditunjukkan dengan angka signifikansi dari keseluruhan rata-rata (0.000) berada di bawah angka signifikan 0.05. Hasil uji lanjut LSD aroma.

(I) substmoca f	(J) substmoca f	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower bound	Upper bound
mocaf20%	mocaf40%	-1.800*	.324	.000	-2.47	-1.13
	mocaf60%	-3.500*	.324	.000	-4.17	-2.83
mocaf40%	mocaf20%	1.800*	.324	.000	1.13	2.47
	mocaf60%	-1.700*	.324	.000	-2.37	-1.03
mocaf60%	mocaf20%	3.500*	.324	.000	2.83	4.17
	mocaf40%	1.700*	.324	.000	1.03	2.37

Tepung mocaf 20%, 40%, dan 60% memberikan perbedaan aroma pada perlakuan berbeda, mulai berubah dari sangat beraroma mocaf, cukup beraroma mocaf sampai pada sedikit beraroma mokaf seiring dengan bertambahnya banyaknya tepung mocaf yang digunakan. Hal ini disebabkan karena granula pati tepung mocaf akan mengalami hidrolis yang menghasilkan monosakarida sebagai bahan baku untuk menghasilkan asam organik. Senyawa asam ini akan menghasilkan aroma dan cita rasa khas pada tepung mocaf yang cenderung langu (Anonymous⁶, 2012). Semakin banyak penggunaan tepung mocaf dalam kue mochi untuk menggantikan tepung ketan maka aroma langu pada kue semakin kuat.

5. Rasa

Hasil uji organoleptik rasa kue mochi dianalisis dengan anova tunggal (*one way*).

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	78.867	2	39.433	80.053	.000
Within	13.300	27	.493		

Groups		
Total	92.167	29

Hasil anova yang telah dilakukan diteruskan dengan uji lanjut LSD (*least significance difference*). Hasil uji lanjut LSD menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata rasa kue mochi manis dan berasa mocaf sampai manis dan tidak berasa mocaf seiring dengan bertambahnya substitusi tepung mocaf yang digunakan antara perlakuan tepung mocaf 20%, 40%, dan 60%, hal ini ditunjukkan dengan angka signifikansi dari keseluruhan rata-rata (0.000) berada dibawah angka signifikan 0.05. Hasil uji lanjut LSD rasa.

Multiple Comparisons

(I) substmocaf	(J) substmocaf	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower bound	Upper bound
mocaf20%	mocaf40%	-2.600*	.314	.000	-3.24	-1.96
	mocaf60%	-3.900*	.314	.000	-4.54	-3.26
mocaf40%	mocaf20%	2.600*	.314	.000	1.96	3.24
	mocaf60%	-1.300*	.314	.000	-1.94	-.66
mocaf60%	mocaf20%	3.900*	.314	.000	3.26	4.54
	mocaf40%	1.300*	.314	.000	.66	1.94

Perbedaan rasa pada setiap perlakuan dipengaruhi oleh banyaknya tepung mocaf 20%, 40% dan 60%. Rasa manis pada kue mochi dikarenakan jumlah gula pasir yang digunakan tetap, semakin banyak penggunaan tepung mocaf menyebabkan rasa manis dan berasa mocaf pada kue mochi semakin kuat. Rasa khas mocaf dikarenakan dalam proses pembuatannya terjadi proses hidrolisis granula pati yang menghasilkan monosakarida sebagai bahan baku untuk menghasilkan asam organik (Anonymous⁶, 2012). Asam organik inilah yang menghasilkan rasa khas pada kue mochi.

6. Kesukaan

Hasil uji organoleptik tingkat kesukaan kue mochi dianalisis dengan anova tunggal (one way).

ANOVA

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22.200	2	11.100	28.543	.000
Within Groups	10.500	27	.389		
Total	32.700	29			

Hasil anova yang telah dilakukan diteruskan dengan uji lanjut LSD (*least significance difference*). Hasil uji lanjut ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata terhadap daya terima dari kue mochi seiring dengan bertambahnya substitusi tepung mocaf yang digunakan antara perlakuan tepung mocaf 40% dan 60%, hal ini ditunjukkan dengan angka signifikansi (0.000) (0.003) berada di bawah angka signifikan 0.05, sedangkan untuk perlakuan tepung mocaf 20% terdapat perbedaan yang signifikan hal ini ditunjukkan dengan angka signifikan 0.000 berada di bawah angka signifikan 0.05. Berikut hasil uji lanjut LSD kesukaan.

Multiple Comparisons

(I) substmocaf	(J) substmocaf	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower bound	Upper bound
mocaf20%	mocaf40%	-1.200*	.279	.000	-1.77	-.63
	mocaf60%	-2.100*	.279	.000	-2.67	-1.53
mocaf40%	mocaf20%	1.200*	.279	.000	.63	1.77
	mocaf60%	-.900*	.279	.003	-1.47	-.33
mocaf60%	mocaf20%	2.100*	.279	.000	1.53	2.67
	mocaf40%	.900*	.279	.003	.33	1.47

Perbedaan tingkat kesukaan pada setiap perlakuan uji lanjut LSD dipengaruhi oleh adanya perbedaan. Hasil dan perhitungan tingkat kesukaan dari kue mochi menurun seiring dengan semakin banyak tepung mocaf yang digunakan untuk menggantikan tepung ketan, mulai dari 20%, 40%, 60%. Panelis kurang menyukai kue mochi dengan tepung mocaf yang banyak (diatas 40%) karena semakin banyak penggunaan tepung mocaf akan berpengaruh terhadap kekenyalan, warna, tekstur, aroma, rasa dan tingkat kesukaan kue mochi, sebaliknya panelis cukup menyukai kue mochi dengan menggunakan substitusi tepung mocaf 20% dan 40%. Panelis kurang menyukai kue mochi dengan tepung mocaf sebanyak 60% dari nilai mean kekenyalan kue mochi yaitu: 2,93 menghasilkan kue mochi sedikit kenyal. Panelis kurang menyukai kue mochi dengan tepung mocaf sebanyak 60% dari nilai mean warna kue mochi yaitu: 1,9 menghasilkan kue mochi berwarna putih kecokelatan. Panelis kurang menyukai kue mochi dengan tepung mocaf sebanyak 60% dari nilai mean tekstur

kue mochi yaitu: 2,5 menghasilkan kue mochi bertekstur kurang lembut. Panelis kurang menyukai kue mochi dengan tepung mocaf sebanyak 60% dari nilai mean aroma kue mochi yaitu: 1,866667 menghasilkan kue mochi beraroma mocaf. Panelis kurang menyukai kue mochi dengan tepung mocaf sebanyak 60% dari nilai mean rasa kue mochi yaitu: 2,033333 menghasilkan kue mochi manis dan berasa mocaf.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan uraian hasil analisis data, maka dapat dirumuskan suatu kesimpulan substitusi tepung mocaf dan tepung ketan berpengaruh nyata terhadap hasil kekenyalan, warna, tekstur, aroma, rasa dan kesukaan pada kue mochi. Hasil terbaik adalah kue mochi yang substitusi tepung mocaf sebanyak 20% dengan criteria kekenyalan kenyal, berwarna putih susu, bertekstur lembut, cukup beraroma mocaf, berasa manis dan cukup berasa mocaf, cukup disukai.

Saran

Saran terhadap penelitian ini adalah:

1. Menggantikan tepung ketan dengan tepung mocaf maksimal 20% untuk menghasilkan kue mochi dengan kekenyalan dan tekstur yang sesuai.
2. Menambahkan pewarna hijau atau warna cerah pada kue mochi untuk menutupi warna kusam akibat penggunaan tepung mocaf disesuaikan dengan rasa mochi.
3. Menambahkan perasa dan aroma atau menggunakan isian yang memiliki rasa dan aroma yang kuat atau dominan pada pada kue mochi untuk menutupi rasa khas akibat penggunaan tepung mocaf.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous¹, 2009. *Beras ketan putih*. <http://mengerjakantugas.blogspot.com/2009/06/tepung-ketan.html>.
- Anonymous², 2009. *Mocaf Indonesia*. <http://mocafindonesia.blogspot.com/>. (Jum'at, 28 Agustus 2009)
- Anonymous³, 2011. *Kue Mochi-Mochi*, www.kulineranak.com.
- Anonymous⁴, 2011. *Mochi Yang Terletak di Mall* <http://www.sambalterasi.com/mochi-mochi>
- Anonymous⁵, 2011. *Mocaf Untuk Bakery*. <http://www.tepungbangsa.com/mocaf-untuk-bakery.html>
- Anonymous⁶, 2011. Karya Imiah IPB. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/53146/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=2>
- Anonymous⁷, 2012. *Pemanfaatan Ubikayu menjadi Tepung Mocaf sebagai Pengganti Terigu*. <http://litbang.kaltimprov.go.id/berita/149pemanfaatan-ubikayu-menjadi-tepung-mocaf-sebagai-pengganti-terigu.html>. (03 Oktober 2012).
- Anonymous⁸, 2012. Food, life and passion menggali ilmu tentang pangan. <http://ilmupangan-foodscience.blogspot.com/2012/04/perbedaan-sohun-bihun.html>. (Rabu, 18 April 2012)
- Agus, Lydiarto. 2012. *Tradisi Orang Jepang Memakan Kue Mochi*. <http://www.jepang.net/2012/12/tradisi-orang-jepang-memakan-kue-mochi.html>.
- Buckle, dkk. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Haryanti, Pitri. 2013. *All About Japan*. Yogyakarta: Andi Offset
- Nela Agustin Kusuma Wardani, 2011. *Pati Singkong Termodifikasi*. <http://kreasiumbiku.blogspot.com/2011/08/pati-singkong-termodifikasi.html>. (Senin, 29 Agustus 2011)
- Nevetari Vivi, 2012. *Inovasi Tepung Mocaf sebagai Pengganti Terigu*. <http://www.publikasi-online.com/2012/12/inovasi-tepung-mocaf-sebagai-pengganti.html>.
- Nurgiantoro, Burhan. dkk. 2002. *Statistik Terapan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Ruri Hujiansyah, 2008. *Resep Mochi Jepang*. <http://groups.yahoo.com/group/naturalcookingclub/message/89451>. (Senin, 25 Februari 2008)
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher

Pengaruh substitusi tepung mocaf (modified of cassava flour) terhadap mutu organoleptik kue mochi

Sudjana,2005. *Desain dan Analisis Eksperimen*.
Bandung:Tersito.

Winarni. 1993. *Patieseri*. Surabaya: Unversity
Press IKIP.

Winarno,F.G.2002. *Kimia Pangan dan Gizi*.
Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.