

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kue Mochi

1. Pengertian

Kue *Mochi* adalah kue yang berbahan dasar beras ketan yang direbus dan ditumbuk hingga bertekstur lembut serta kenyal yang dibentuk menjadi bulat. Kue *mochi* berasal dari Negara Jepang tetapi populer di beberapa daerah seperti China, Kamboja, Taiwan, Hawaii, Thailand dan Korea Selatan. Hal tersebut terjadi setelah adanya proses kulturisasi, kemudian perubahan serta moodifikasi resep, dan sebagainya, sehingga di daerah tersebut mempunyai ciri khas kue *mochi* tersendiri. Di daerah Jepang kue *mochi* adalah makanan tradisional yang biasa dimakan pada saat tahun baru dan disajikan sebagai cemilan. Khusus di Negara Jepang, kue *mochi* mempunyai hari perayaan tersendiri yang disebut dengan *mochitsuki*.

Selain mengalami penyebaran dan berkembang di China, Kamboja, Taiwan, Hawaii, Thailand dan Korea Selatan kue *mochi* juga terkenal di Negara Indonesia, bahkan sampai menjadi makanan khas dari beberapa daerah yaitu daerah Semarang dan Sukabumi, yang sering dijadikan oleh wisatawan sebagai oleh - oleh. Kue *mochi* masuk ke Indonesia diperkirakan bersamaan dengan datangnya China dan Jepang ke Indonesia dengan membawa makanan tradisional yang akhirnya kembali mengalami kulturisasi sehingga menjadi salah satu jenis makanan yang terkenal di Indonesia.

Kue *mochi* Sukabumi berbeda dari kue *mochi* Jepang, karena kue *mochi* Jepang tidak menggunakan pembungkus dari bambu dan isiannya tidak ditemukan

varian kacang tanah. Teknik pada pembuatan kue *mochi* adalah dengan teknik pengukusan. Tepung beras ketan adalah bahan utama yang selanjutnya dicampur dengan bahan lain seperti gula pasir, air, dan bahan tambahan lainnya kemudian dikukus hingga matang. Kue *mochi* yang sudah matang selanjutnya diangkat dan diamkan kemudian dibentuk bulat serta diberi isian sesuai selera seperti kacang tanah sangrai. Tekstur dari kue *mochi* yaitu kenyal dan lembut ketika dimakan.

2. Karaktersistik

Kue *Mochi* mempunyai tekstur kenyal, padat dan manis. Namun kelemahannya kue *mochi* tidak memiliki masa simpan yang cukup lama. Kue *mochi* merupakan salah satu produk pangan tradisional yang termasuk kedalam jajanan pasar semi basah dan telah dikenal dan beredar sejak lama di lingkungan masyarakat. Menurut Koswara (2006), kue basah atau disebut juga jajanan pasar karena memang banyak dijual di Pasasaran. Macam-macam kue basah yang ada di pasaran biasanya disesuaikan dengan kesediaan bahan baku pada daerah masing-masing. Warna kue *mochi* biasanya putih atau hijau tergantung selera. Untuk kue *mochi* dengan warna hijau perlu ditambahkan pewarna, misalnya pewarna alami seperti air perasan daun pandan.

3. Cara Pengolahan

Proses pembuatan kue *mochi* cukup sederhana yaitu terdiri atas pencampuran bahan, pembuatan adonan dan perebusan. Dalam proses pembuatan *mochi* terdapat beberapa bahan yang digunakan yaitu seperti Tabel 1 dan Tabel 2 berikut (Puspita Heni, 2017) :

Tabel 1
Bahan Isian Kue *Mochi*

Bahan	Satuan	Berat
Kacang hijau	Gram	150
Gula putih	Gram	70
Santan kental	Mililiter	125
Garam	Gram	5

Cara membuat isian kue *mochi* yaitu : a) Tiriskan kacang hijau yang telah direndam ; b) Kukus sekitar 10 menit ; c) Masukkan kacang hijau (yang sudah matang), santan, gula dan garam kedalam blender dan blender hingga halus ; d) Tuangkan adonan yang sudah di blender kedalam panci atau wajan anti lengket ; e) Masak menggunakan api kecil sambil diaduk-aduk hingga airnya mengering ; f) Jika adonan sudah menjadi kalis dan mudah dibentuk, adonan siap diangkat.

Tabel 2
Bahan Kulit Kue *Mochi*

Bahan	Satuan	Berat
Tepung ketan	Gram	400
Air	Mililiter	550
Garam	Gram	5
Santan kental	Mililiter	100
Gula putih	Gram	100
Tepung sagu sangrai	Gram	200

Cara membuat kue *mochi* yaitu : a) Siapkan mangkuk, masukkan tepung ketan, ½ bagian air (275 mililiter) dan aduk sampai tercampur rata ; b) Masukkan kembali sisa air (275 mililiter) dan aduk hingga membentuk adonan sedikit cair ; c) Siapkan kain bersih, letakkan kain diatas mangkuk dan saring adonan ; d) Adonan yang sudah disaring dicampur dengan santan, garam, gula, masukkan kedalam panci ; e) Masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk ; f) Siapkan loyang atau mangkuk tahan panas. Tuangkan adonan ke dalam mangkuk dan kukus selama 20 menit

hingga adonan menjadi kenyal dan terlihat transparan ; g) Angkat adonan dan siap untuk dibentuk (jangan lupa lumuri tangan dengan tepung yang sudah di sangria, karena adonan sangat lengket).

4. Kerusakan dan daya simpan

Menurut Koswara (2006), pada prinsipnya kue basah sebenarnya aman untuk dikonsumsi jika bahan yang digunakan adalah bahan alami. Ciri jika bahan yang digunakan adalah bahan sintetik yaitu warna cenderung lebih mencolok dan rasanya manis diawal dan setelah itu pahit. Jika kue basah rusak karena mikroba, kue akan terasa tengik dan tidak enak untuk dikonsumsi. Kerusakan yang sering timbul pada kue basah yaitu perubahan pada rasa dan aroma serta daya simpannya hanya mampu bertahan 1 hari.

B. Bahan Pembuatan Kue *Mochi*

1. Tepung Beras Ketan Putih

Dikalangan masyarakat ada dua jenis beras yang tersebar yaitu beras ketan dan beras biasa. Menurut Koswara (2006), beras dikenal dengan salah satu bahan makanann yang mengandung hidrat yang berfungsi sebagai sumber tenaga yaitu sekitar 70-80%. Pada butiran beras umumnya terdiri dari pati yang merupakan zat hidrat arang yang tersusun dari glukosa. Pati yang terdapat didalam beras tersusun atas dua komponen yaitu amilosa dan amilopektin yang merupakan penentu dari tingkat kepulenan beras, karena semakin tinggi kandungan amilopektin di dalam beras maka teksturnya semakin pulen / lengket. Ada perbedaan yang mencolok antara beras biasa dengan beras ketan yaitu beras biasa mempunyai tekstur keras dan warnanya transparan, sedangkan beras ketan lebih rapuh dan warnanya cenderung lebih pekat(tidak transparan). Perbedaan lainnya adalah pada patinya

yaitu amilopektin dengan kadar amilosa sekitar 1-2% dari kadar pati seluruhnya. Menurut Koswara (2006), beras dengan kandungan amilosa lebih besar dari 2% disebut dengan beras biasa. Pada proses pemasakan dapat mengubah sifat dari beras ketan yang tadinya keras menjadi sangat lengket. Maka dari itu, beras ketan utuh maupun tepung ketan sering dijadikan bahan utama dalam pembuatan kue basah (Koswara, 2006).

2. Garam

Natrium klorida atau NaCl lebih dikenal dengan nama lain dari garam dapur merupakan salah satu bahan pengawet alami karena bisa menghambat atau bahkan menghentikan reaksi autolisis, serta dapat membunuh bakteri yang terdapat didalam bahan makanan. Hal tersebut terjadi karena garam mampu menyerap kandungan air yang terdapat dalam bahan makanan yang dapat menyebabkan metabolisme bakteri terganggu akibat kekurangan cairan, sehingga bakteri menjadi mati (Saparinto dan Hidayati, 2006).

3. Gula putih

Gula rafinasi atau gula kristal putih atau yang lebih dikenal oleh masyarakat yaitu gula pasir adalah gula mentah yang telah mengalami proses pemurnian untuk menghilangkan molase sehingga gula rafinasi berwarna lebih putih dibandingkan gula mentah yang lebih berwarna kecokelatan. Kandungan zat gizi yang terdapat dalam 100 gram gula putih mengandung 394 kalori, 94 gram karbohidrat, 5 mg kalsium, 1 mg fosfor dan 0,1 zat besi. Konsumsi gula secara berlebihan dapat memicu berat badan berlebih hingga menjadi obesitas. Jika sudah mengalami berat badan berlebih atau obesitas, perlu mewaspadaai risiko terjadinya penyakit lain, seperti diabetes mellitus dan penyakit jantung.

4. Santan

Santan kelapa adalah cairan putih yang dihasilkan dari daging kelapa yang diparut dan kemudian diperas setelah ditambahkan air. Kualitas santan dipengaruhi oleh kematangan kelapa yang berpengaruh terhadap nutrisi pada buah kelapa. Santan kelapa dapat dikategorikan sebagai emulsi minyak dalam air. Kadar lemak yang terdapat pada daging buah kelapa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu jenis dan varietas kelapa, umur kelapa, iklim, jenis tanah dan ketinggian tempat. Daging buah kelapa akan meningkat dengan bertambahnya umur buah dan kadar lemak akan meningkat dengan bertambahnya umur buah kelapa. Sedangkan kadar air akan menurun dengan bertambahnya umur daging buah kelapa (Cahya, 2014).

5. Vanili

Vanili (*Vanilla planifolia*) adalah salah satu komoditas tanaman tropis khususnya Indonesia yang bernilai ekonomis tinggi karena kandungan senyawa flavor yang dihasilkannya. Umumnya ekstrak vanili dibuat dari vanili kering yang menggunakan metode konvensional (maserasi atau perkolasi) selama 1 bulan. Vanili segar akan diolah menjadi vanili kering melalui proses *kuring*, yaitu proses fermentasi dan pengeringan, karena biji vanili (vanili beans) segar tidak mempunyai aroma (Ningrum, 2021).

6. Seredele

Seredele merupakan makanan khas Bali khususnya daerah Gianyar. *Seredele* terbuat dari kacang kedelai yang direbus dengan tujuan untuk mendapatkan tekstur lunak kemudian difermentasi menggunakan bumbu *genep* (bumbu khas Bali) selama kurang lebih sekitar enam jam. Selain *seredele*, tahu dan tempe merupakan

salah satu makanan asli Indonesia yang berbahan dasar kedelai yang berpotensi sebagai sumber gizi masyarakat.

Kacang kedelai kaya akan zat gizi seperti asam alfa-linolenat, asam lemak omega-6 dan *isoflavon, genistein dan daidzein*. Didalam kacang kedelai yang sudah kering terkandung 34% protein, 19% minyak, 34% karbohidrat, 5% mineral dan beberapa komponen lainnya seperti vitamin dan *isoflavon*. Selain itu, kacang kedelai merupakan sumber kalsium, zat besi, seng, fosfor, magnesium, tiamin, riboflavin, niasin dan asam folat. Tidak hanya itu, kacang kedelai juga mengandung sejumlah besar asam amino esensial untuk manusia, dan begitu juga merupakan sumber yang baik dari protein dan minyak sayur. (Yudiono, 2020).

7. Kacang hijau (*Vigna Radiata*)

Kacang hijau (*Vigna Radiata*) merupakan salah satu tanaman pangan sumber protein nabati. Kandungan zat gizi protein pada kacang hijau sebesar 22% menempati urutan ketiga setelah kacang kedelai dan kacang tanah. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2015), produksi kacang hijau di Indonesia mengalami penurunan dari 341.342 ton/tahunnya menjadi 271.463 ton/tahunnya (Jurnal Agriculture, 2018). Berbagai faktor penyebab menurunnya produksi kacang hijau, antara lain kesuburan tanah rendah, alih fungsi lahan, faktor iklim tidak mendukung, dan praktik budidaya tidak tepat. Upaya meningkatkan produktivitas kacang hijau dapat dilakukan dengan memperbaiki efisiensi pemupukan yaitu dengan menggunakan pupuk organik karena mempunyai peran penting dalam memperbaiki sifat fisik, kimia, dan biologi tanah. Pupuk organik dipercaya dapat mengemburkan tanah, memacu aktivitas mikroorganisme tanah serta membantu pengangkutan unsur hara ke dalam akar tanaman, meskipun ketersediaan unsur hara

essensial (makro dan mikro) relatif lebih rendah daripada pupuk anorganik (Jurnal Agriculture,2018).

Zat gizi yang paling tinggi pada kacang hijau adalah protein, kandungan gizi kacang hijau per 100 gram untuk kandungan protein kacang hijau berkisar 21,04 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram, abu 2,36 gram dan serat 2,46% (Aminah dan Wikanastri, 2012). Standar mutu biji kacang hijau ditetapkan dalam SNI 01-3922-1995 yang mengklasifikasikan mutu kacang hijau dalam tiga tingkatan, yakni mutu I, II, dan III (Tabel 4). Pengertian definisi masing-masing komponen mutu tersebut terdapat pada tabel 3. Tabel 3.

Tabel 3
Komponen Mutu Kacang Hijau

Komponen	Keterangan
Kadar air	Jumlah kandungan air dalam biji kacang hijau yang dinyatakan dalam persentase berat basah (wet basis).
Butir belah	Biji kacang hijau yang bukan butir rusak, kulit bijinya pecah (terlepas), keeping-keeping bijinya terbelah.
Butir rusak	Biji kacang hijau berlubang bekas hama, rusak karena mekanis, biologis, fisis dan enzimatik, seperti berkecambah, busuk, bau yang tidak disukai, dan berubah warna ataupun bentuk.
Kotoran	Benda asing : pasir, tanah, potongan batang, daun, kulit polong, biji-bijian lain.
Butir keriput	Biji kacang hijau berubah bentuknya dan keriput, termasuk biji sangat muda atau tidak sempurna pertumbuhannya.
Hama dan penyakit	Adanya tanda-tanda hama (kutu, ulat, telur, kepompong) yang hidup dan adanya tanda-tanda penyakit (mycelia atau spora cendawan dan sebagainya).

Tabel 4
Syarat Mutu Kacang Hijau

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu		
		I	II	III
Kadar air (maksimum)	%	13	14	14
Butir rusak (maksimum)	%	1	3	5
Butir belah (maksimum)	%	1	2	3
Butir keriput (maksimum)	%	2	4	6
Kotoran (maksimum)	%	0	1	2
Lolos ayakan (maksimum)	%	1	3	5

Sumber : SNI 01-3923-1995

C. Tinjauan Penambahan Bahan

1. Karakteristik Kacang Kedelai

Tanaman kedelai (*Glycine max L.*) yang dibudidayakan di Indonesia memiliki karakteristik antara lain merupakan tanaman semusim, tanaman tegak dengan tinggi antara 40 cm - 90 cm, bercabang, memiliki daun tunggal dan daun bertiga, bulu pada daun dan polong tidak terlalu padat dan umur tanaman antara 72 – 90 hari. Hasil dari analisis parameter terhadap uji mutu kimia pada kacang kedelai menunjukkan bahwa kadar air kacang kedelai Indonesia paling besar yaitu sebesar $9.95 \pm 0.03\%$. Kadar lemak menunjukkan bahwa kedelai lokal (Indonesia) memiliki kadar lemak yang paling rendah yaitu sebesar $15.91 \pm 1.03\%$. Kadar karbohidrat kacang kedelai yang memiliki nilai paling tinggi adalah kacang kedelai dari jenis Argentina yaitu sebesar $35.00 \pm 0.90\%$ diikuti oleh kacang kedelai Indonesia (32.49 ± 0.72).

2. Taksonomi Kacang Kedelai

Pada awalnya, kedelai dikenal dengan beberapa nama botani, yaitu *Glycine soja* dan *Soja max*. Kemudian pada 1984 telah disepakati bahwa nama botani yang dapat diterima dalam istilah ilmiah, yaitu *Glycine max (L.) Meril* (Adisarwanto, 2014:25).

Menurut Dasuki pada 1991, klasifikasi tanaman kedelai (*Glycine max (L.) Merril*) adalah :

Kingdom : *Plantae*
Devisi : *Spermatophyta*
Subdivisio : *Angiospermae*
Kelas : *Dicotyledoneae*
Ordo : *Rosales*
Famili : *Leguminosae*
Genus : *Glycine*
Species : *Glycine max (L.) Merril.*

3. Manfaat Kacang Kedelai

Kedelai merupakan komoditas multi manfaat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi (Warisno dan Dahana, 2010:6). Sampai saat ini, kedelai merupakan produk pertanian yang paling potensial sebagai sumber protein paling murah di dunia. Menurut Sadimin (2007:6), Kedelai dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan yang dapat mengatasi kekurangan protein. Di antara jenis-jenis tumbuhan kacang-kacangan, kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat yang paling baik. Masuknya kedelai ke Indonesia diduga dibawa oleh para imigran Cina yang mengenalkan beberapa jenis masakan yang berbahan baku biji kedelai (Adisarwanto,2014:15). Kandungan nutrisi dan zat gizi yang terkandung dalam 100 gram kacang kedelai terdapat pada Tabel 5. Selain itu, banyak manfaat dari kacang kedelai yaitu dapat menurunkan risiko kanker, menjaga kesehatan tulang, mengontrol diabetes, melancarkan sirkulasi darah, dan menjaga kesehatan

pencernaan. Kandungan zat gizi pada kacang kedelai dalam 100 gram dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5.
Kandungan zat gizi kacang kedelai dalam 100 gram

Kandungan Zat Gizi	Satuan	Berat
Energi	Kkal	381
Protein	Gram	40,4
Lemak	Gram	16,7
Karbohidrat	Gram	24,9
Kalsium	Mg	222
Forfor	Mg	682
Besi	Mg	10
Natrium	Mg	210
Kalium	Mg	713,4

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017.

D. Daya Terima

1. Pengertian Daya Terima

Daya terima merupakan suatu penilaian individu sebagai tingkat kesukaan dan tidak suka individu pada suatu produk makananyang dipengaruhi oleh sifat-sifat sensorik pada makanan seperti rasa, aroma, waktu dan tekstur. Uji daya terima menyangkut penilaian seseorang dengan suatu bahan pangan sifat atau kualitas, pada suatu bahan yang menyebabkan orang menyukai (Mutya, 2016). Uji daya terima bertujuan untuk mengetahui apakah komodisi atau sifat sensorik tertentu dapat diterima oleh masyarakat.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima

a. Faktor internal

Faktor yang berasal dari diri individu yang meliputi :

a) Nafsu makan

Nafsu makan seseorang berbeda-beda hal itu biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makan akan menurun begitu juga sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehat, maka nafsu makan akan baik.

b) Kebiasaan makan

Kebiasaan makan dapat mempengaruhi konsumen dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Jika makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan, baik dalam menu maupun porsi maka konsumen cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan.

c) Rasa bosan

Rasa bosan biasanya disebabkan bila konsumen mengonsumsi makanan yang sama secara terus menerus sehingga menimbulkan rasa bosan.

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal merupakan faktor makanan yang disajikan yang menyangkut kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan yang terdiri dari penampilan makanan saat dihidangkan, rasa makanan saat dimakan, serta cara penyajian.