

LAMA PENGUKUSAN DALAM MENGHASILKAN KARAKTERISTIK MOCHI

Hayon Rinalis Juliani* Nubatonis M. Lesybeth Malelak,Z****

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama waktu pengukusan dalam menghasilkan mochi dengan karakteristik organoleptik dan fisik yang disukai. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 3 ulangan menghasilkan 12 unit percobaan. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung ketan, tepung maizena, gula halus, kacang kenari, dan susu full cream. Variable yang diamati adalah uji organoleptik (warna, rasa, dan tekstur). Hasil peneltian menunjukkan bahwa Perlakuan yang terbaik adalah perlakuan A (15 menit) dengan nilai warna sebesar 4,667 (sangat suka), rasa dengan nilai sebesar 4,772 (sangat suka) dan Tekstur dengan nilai sebesar 4,611 (sangat suka).

Kata kunci : Lama waktu pengukusan, organoleptik

*** (Penulis)**

**** (Pembimbing**

STEAMING TIME IN PRODUCING MOCHI CHARACTERISTICS

Hayon Rinalis Juliani* Nubatonis M. Lesybeth Malelak,Z****

ABSTRACT

This study aimed to determine the steaming time required to produce mochi with desirable organoleptic and physical characteristics. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 replications, resulting in 12 experimental units. The ingredients used in this study were glutinous rice flour, cornstarch, powdered sugar, walnuts, and full-cream milk. The observed variables were organoleptic tests (color, taste, and texture). The results showed that the best treatment was Treatment A

(15 minutes) with a color score of 4.667 (very liked), a taste score of 4.772 (very liked), and a texture score of 4.611 (very liked).

Keywords: Steaming time, organoleptic

*** (Author)**

**** (Superv**