

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan jajanan tradisional merupakan pangan khas dari nenek moyang dan biasanya digunakan untuk acara atau tradisi. Makanan tradisional disebut juga sebagai makanan pasar karena makanan tradisional pada waktu dulu banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional (*Kusumaningtyas, 2013*). Salah satu bahan lokal yang mampu dimanfaatkan dalam pembuatan jajanan tradisional adalah tepung jagung, tepung ubi, tepung beras, dan tepung beras ketan.

Mochi merupakan kue beras ketan khas Jepang berbentuk bulat, bulat pipih, atau dipotong - potong menjadi bentuk persegi, secara tradisional mochi terbuat dari beras ketan yang telah dicuci dan direndam selama satu malam lalu beras ketan akan dikukus hingga matang, setelah matang beras ketan ditempatkan pada wadah yang terbuat dari kayu, batu atau beton kemudian ditumbuk menggunakan palu kayu hingga membentuk adonan yang lengket dan elastis. proses pembuatan mochi ini disebut dengan *mochitsuki* (*Hendra Adrian, 2016*). Mochi Jepang memiliki banyak variasi sehingga dapat dinikmati dengan berbagai cara seperti direbus dengan sup (*ozone & oshiruko*), dipanggang lalu disajikan dengan kecap asin dan rumput laut (*yaki-mochi*), serta mochi dengan pasta kacang merah (*anko*) yang disebut *daifuku mochi* (*Chu, 2014*).

Mochi memiliki karakteristik utama yaitu teksturnya yang kenyal, elastis, lembut, dan lengket karena terbuat dari beras ketan yang memiliki kandungan amilopektin yang tinggi, mochi berbentuk bulat, serta warna kulit putih tulang, namun pada perkembangan zaman mochi yang ditemui sekarang berwarna warni serta berbagai varian rasa dan terbuat dari tepung ketan. (*Rahayu, 2017*). Kehadiran mochi di berbagai negara, termasuk Indonesia, telah menjadikannya salah satu kudapan yang digemari banyak orang,

terutama pada generasi muda yang selalu tertarik dengan makanan baru dan unik (Anggraeni dkk, 2022).

Adonan mochi memiliki tekstur cair, maka diperlukan pengukusan. Pengukusan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam bahan baku, sehingga tekstur bahan menjadi kompak (Haris dan Karnas, 1989). Selain itu dari fungsi pengukusan (*steaming*) pada mochi adalah menjaga kelembapan mochi, uap air selama pengukusan mencegah kehilangan air berlebih, sehingga mochi tetap lembab, lembut, dan nyaman saat dikunyah, mengubah pati dalam beras ketan menjadi gelatin. Proses ini membuat pati menyerap air, mengembang, dan pecah sehingga terbentuk tekstur lengket dan kenyal, dan tidak mudah patah saat dibentuk. Namun waktu pengukusan mochi harus diperhatikan karena berpengaruh langsung terhadap gelatinisasi pati, tekstur kenyal, kelembapan, cita rasa, dan penerimaan konsumen. Pengukusan terlalu singkat atau terlalu lama sama-sama menurunkan mutu mochi Menurut Winarno (2008), Proses pengukusan yang melibatkan panas (100°C) dan uap air berfungsi untuk gelatinisasi tepung ketan (amilopektin tinggi). Ini mengubah campuran tepung mentah menjadi adonan yang lengket, kenyal, dan elastis. Proses pengukusan juga berfungsi untuk menonaktifkan mikroba, sehingga mochi lebih tahan lama dan aman dikonsumsi. pengukusan yang kurang lama atau suhu yang kurang optimal menyebabkan gelatinisasi kurang optimal dan bila terlalu lama atau suhu yang terlalu tinggi, menyebabkan pengembangan granulapati semakin banyak. Tepung ketan memiliki kandungan amilopektin yang tinggi, maka untuk mendapatkan tekstur yang diinginkan, dapat dilakukan dengan pengaturan waktu pengukusan (*Harris dan Karnas, 1989*).

Menurut Sutedja dkk (2013) waktu pengukusan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi sifat dari tepung ketan, waktu pengukusan yang berbeda menyebabkan tingkat gelatinisasi yang berbeda pula. Penentuan waktu pengukusan tepung ketan yang tepat perlu dilakukan agar dihasilkan tingkat gelatinisasi yang tepat untuk menghasilkan produk mochi yang dapat diterima konsumen.

Prinsip pengolahan dengan cara pengukusan adalah menggunakan uap air suhu sekitar 100 °C dalam wadah tertutup untuk mematangkan adonan, waktu yang diperlukan bervariasi dengan sifat bahan. Kisaran waktu untuk pengukusan kue umumnya 15-20 menit, waktu pengukusan yang berbeda memberikan hasil yang berbeda pada kue, seperti rasa, aroma, dan tekstur. Pada saat mengukus hindari membuka tutup kukusan karena uap panas yang keluar mendadak dapat menyebabkan perubahan suhu secara drastis yang membuat kue menjadi bantat dan tidak mengembang. Penelitian menunjukkan bahwa durasi yang tepat sangat penting untuk mencapai kualitas yang optimal, dan suhu kukusan yang tidak tepat dapat menyebabkan kegagalan produk. Dalam pengukusan diterapkan proses suhu tinggi dan penambahan air sehingga menyebabkan proses gelatinisasi pati. Perubahan yang terjadi selama proses pengukusan antara lain, karbohidrat akan mengalami sedikit perubahan warna, pati akan tergelatinasi membentuk struktur jaringan yang kokoh, protein akan mengeras karena mengalami koagulasi, Kadar air akan mengalami perubahan relative yang sama (*Sulistiyo 2002*). Waktu pengukusan sangat berpengaruh pada tekstur dan kualitas kue mochi. Waktu pengukusan yang terlalu singkat akan menyebabkan mochi tidak matang sempurna, sedangkan waktu pengukusan yang terlalu lama akan membuat mochi menjadi keras. Reaksi yang terjadi selama proses pengukusan dan lamanya waktu pengukusan diduga memberikan kontribusi terhadap kualitas pangan yang dihasilkan misalnya warna, tekstur, rasa dan aroma yang akan mempengaruhi daya terima (*acceptability*) kue bagi konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka masalah dalam penelitian ini belum diketahui secara pasti lama waktu yang tepat dalam pembuatan kue mochi, yang membutuhkan waktu kurang lebih sejam.

1.3. Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengetahui lama waktu pengukusan dalam menghasilkan mochi dengan karakteristik organoleptik yang disukai.
- 2) Mendapatkan salah satu perlakuan yang menghasilkan mochi yang disukai oleh panelis.

1.4. Manfaat Penelitian

- 1) Bagi peneliti sebagai alat untuk membangun wawasan dan pengetahuan tentang lama waktu pengukusan untuk menghasilkan karakteristik mochi yang baik.
- 2) Sebagai informasi tambahan dan pengetahuan mahasiswa mengenai olahan pangan.