

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mochi adalah kue khas yang berasal dari negeri Sakura yaitu Jepang. Kue ini biasanya disajikan dalam perayaan-perayaan tradisional Jepang, seperti : upacara keagamaan, perayaan festival, perayaan tahun baru dan menjadi cemilan yang populer sepanjang tahun. *Mochi* terbuat dari beras ketan yang disebut *Mochigome*, yaitu jenis beras dengan bulir pendek. Beras *Mochigome* memiliki tekstur yang berbeda dengan beras untuk makan sushi. Beras ini mengandung lebih banyak dekstrosa daripada beras biasa (Corum, 2000). *Mochigome* memiliki warna yang lebih buram dibanding dengan nasi sushi yang lebih transparan. Menurut Gurunavi (2017), *Mochigome* sebagian besar memiliki kandungan amilopektin sedangkan nasi sushi terdiri dari 80% amilopektin dan 20% amilosa.

Pembuatan *Mochi* telah menjadi upacara kuno yang disebut *Mochitsuki*. Upacara ini terjadi untuk pertama kalinya setelah penanaman padi di Yamato yang berada di Pulau Honsi, selama priode Yayoi (300 SM – 300 M). Beras merah menjadi variasi pertama yang digunakan dalam produksi *Mochi* dan hanya dimakan oleh kekaisaran dan bangsawan. Bulan Oktober hingga tahun baru merupakan keberlangsungan dari panen padi di Jepang yang kemudian dilakukan pengolahan mulai dari padi ke gabah hingga menjadi beras dan barulah upacara *Mochitsuki* bisa dimulai (Wilson, 2021). Pada perayaan *Mochitsuki* dapat dilakukan baik keluarga maupun masyarakat sekitar. Acara ini biasa dilakukan pada sehari setelah Natal hingga 2-3 hari sebelum pergantian tahun. *Mochitsuki* biasa dimulai pada malam sebelumnya, beras yang baru dipanen dicuci dan direndam semalam hingga besok pagi, perendaman dilakukan dengan rasio 2:1 yaitu beras dengan rasio 2 dan air dengan rasio 1. Setelah perendaman kemudian beras bisa ditempatkan pada kukusan kotak dari kayu bernama *Seirou* dan ditumbuk ke dalam lesung (*Usu*) berulang kali hingga lembut dengan menggunakan palu kayu (*kine*) (Ash, 2014). Pada pembuatan *Mochi* terdapat 2 orang yang terdiri dari, penumbuk beras dengan palu kayu sementara satu orang lainnya menambahkan air secara perlahan dan membalik adonan. Di Jepang penumbuk beras biasa disebut *Tsuki-te* dan *Kaeshi-te* merupakan sebutan untuk

orang yang menambahkan air maupun membalik adonan. *Kaeshi-te* harus terus membasahi tangannya agar adonan *Mochi* tidak menempel. Pada saat proses membalikan nasi agar semua sisi nasi ditumbuk secara merata disebut dengan *Kaesu*. Kekompakan antara dua orang tersebut sangat penting agar *Mochi* dapat dibuat dengan baik.

Mochi secara tradisional biasa dinikmati dengan berbagai cara, seperti direbus, dipanggang, maupun di bakar, disajikan dengan kecap asin dan rumput laut, ditaburi bubuk kedelai atau ditaburi pasta kacang merah. Seiring berkembangnya waktu muncul inovasi baru pada *Mochi*, mulai dari diberikan tambahan pewarna, varian isi dan aneka ragam bentuk. Beberapa isian yang dapat digunakan dalam pembuatan *Mochi* seperti : kacang merah (*azuki*), buah persik, stroberi, wijen dan bubuk teh hijau yang membuat tampilan *Mochi* menjadi hijau dengan rasa teh. Terdapat berbagai jenis *Mochi* yang sering dikonsumsi oleh masyarakat salah satunya *Mochi* yang diisi dengan sesuatu yang manis disebut dengan *Daifuku Mochi* (Flora Baker, 2023).

Daifuku (大福) berarti keberuntungan. Kue ini dibuat dengan mengisi *Mochi* dengan isian berupa pasta kacang merah manis atau yang disebut *anko*. Munculnya pasta kacang merah manis baru dibuat sekitar abad ke-18. Hal ini dikarenakan penggunaan gula pada saat itu merupakan barang mewah yang tidak semua masyarakat dapat menggunakannya, gula tersebut hanya bisa digunakan oleh kalangan atas seperti keluarga kekaisaran (James Lau, 2022).

Penulis telah melakukan survey pada *Daifuku Mochi*, berdasarkan hasil survey pada para penjual *Daifuku Mochi* baik penjual UMKM, usaha menengah dan supermarket khusus menjual bahan serta hidangan Jepang menghasilkan bahwa, produk *Daifuku Mochi* yang berada di supermarket khusus menjual bahan serta hidangan Jepang memiliki kemiripan yang lebih besar dengan *Daifuku Mochi* asli Jepang. Hal ini menunjukkan bahwa produsen di supermarket tersebut telah berhasil menciptakan produk yang mendekati cita rasa dan tekstur aslinya. Faktor-faktor tersebut seperti pembuatan yang konsisten, bahan baku yang berkualitas, dan terkontrolnya proses produksi yang mungkin menjadi penyebab utama dari kesamaan *Daifuku Mochi*. Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini salah

satunya ialah tepung hunkwe sebagai bahan substitusi yang berasal dari pati kacang hijau.

Kacang hijau adalah tanaman palawijaya, tanaman ini tersebar luas di Indonesia dan telah lama dikembangkan. Tanaman kacang hijau menjadi tanaman kacang-kacangan yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia setelah kacang kedelai dan kacang tanah. Tanaman tersebut memiliki keunggulan dibanding dengan jenis kacang lainnya, di antaranya dapat bertahan dan berbuah di daerah yang kering, dan bertahan selama musim kemarau. Kacang hijau ditanam pertama kali di Indonesia di Pulau Jawa dan Bali, kemudian berkembang ke Sulawesi, Sumatera, NTT, NTB, Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur dan DIY (Purwono, 2005).

Produksi kacang hijau di Indonesia mengalami ketidakstabilan dalam beberapa tahun belakangan ini. Menurut Direktorat Jendral Tanaman Pangan pada tahun (2021), pada tahun 2017 produksi kacang hijau sebesar 241.334 ton, turun menjadi 207.167 ton pada tahun 2018. Turun kembali menjadi 195.839 ton pada tahun 2019 dan mengalami kenaikan sebanyak 222.629 ton pada tahun 2020 dan kembali turun di tahun 2021 menjadi 211.176. Direktur Aneka Kacang dan Umbi Pak Yuris Tiyanto pada laman Direktorat Jendral Tanaman Pangan (2022) mengatakan bahwa, kacang hijau mendapatkan permintaan yang semakin meningkat dari tahun ke tahun. Masyarakat biasa mengonsumsi kacang hijau dengan dijadikan sebagai bubur, bahan isian kue, rempeyek, maupun campuran minuman. Namun dalam pemanfaatan kacang hijau dalam bentuk produk lain, seperti tepung hunkwe masih jarang penggunaannya, dikarenakan masih minimnya literatur terhadap tepung hunkwe. Oleh karena itu penulis memilih tepung hunkwe sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *Daifuku Mochi* agar dapat mengoptimalkan penggunaan tepung hunkwe.

Tepung Hunkwe adalah tepung yang terbuat dari pati kacang hijau. Pembuatan tepung hunkwe yaitu, kacang hijau dipilih dari kualitas yang baik dengan kriteria memiliki butiran yang utuh, tidak terdapat berulat dan tidak memiliki aroma apek (Murdijati Gardjito et al., 2023). Tepung hunkwe yang telah diproses memiliki tekstur yang padat dan kenyal yang ideal untuk digunakan sebagai bahan pembuatan *Mochi*. Penggunaan tepung hunkwe dipilih sebagai bahan substitusi

dalam pembuatan *Daifuku Mochi*, karena pada dasarnya tepung hunkwe memiliki tekstur yang kenyal sama halnya seperti tepung ketan. Tepung hunkwe mengandung 71,2% amilopektin dan memiliki kandungan amilosa 28,8% (Muchtadi, dalam Ayu Wulandari et al., 2019) sedangkan tepung beras ketan memiliki kandungan amilopektin sebesar 98-99% dan amilosa 1-2% (Hartesi et al., 2021). Penggunaan tepung hunkwe sebagai bahan baku dalam pembuatan *Daifuku Mochi* mempunyai peluang yang cukup besar, dimana jika dipandang dari sudut kandungan gizi, tepung hunkwe memiliki nilai gizi yang lebih tinggi, terutama dalam hal kandungan energi, lemak dan karbohidrat dibanding dengan tepung ketan.

Dalam penelitian ini, *Daifuku Mochi* dipilih karena diawali oleh *food influencer* melakukan *review* pada *Daifuku Mochi* dan banyak kalangan muda yang tertarik dan ingin mencoba, menjadikan *Daifuku Mochi* trending hingga saat ini. Dengan munculnya trend makanan dari luar negeri yang populer di sosial media, kalangan muda merasa tertarik untuk mengadopsi makanan yang berbeda dari makanan lokal. Dalam hal ini munculah krisis identitas pada kalangan muda dalam menghadapi konflik pengaruh budaya luar negeri melalui teknologi dengan identitas budaya asli yang sebenarnya. Namun dalam perkembangan teknologi ini, terutama pada makanan yang semakin dominan di kalangan muda terdapat sebuah potensi yang positif. Meskipun tergiur oleh variasi makanan luar negeri yang ditawarkan melalui teknologi, banyak kalangan muda sudah mulai menyadari potensi dalam hal tersebut dan menjadikannya sebuah bisnis makanan dengan menggunakan bahan-bahan lokal. Adopsi teknologi makanan tidak hanya membuat makanan luar negeri lebih mudah diakses, tetapi juga memberikan kesempatan bagi para pengusaha muda untuk menghadirkan sebuah inovasi dengan menggunakan bahan lokal. Hal ini dapat menggerakkan ekonomi lokal serta dapat meningkatkan apresiasi terhadap keanekaragaman kuliner.

Pada penelitian ini tepung hunkwe dipilih sebagai alternatif bahan substitusi dalam proses pembuatan *Daifuku Mochi*, hal ini dikarenakan oleh kesamaan kandungan utama antara tepung hunkwe dan tepung ketan, yakni amilopektin dan amilosa. Pada dasarnya amilopektin merupakan kandungan yang menghasilkan tekstur yang kenyal serta lengket, karena adanya proses gelatinisasi dari sifat pati dalam kemampuannya membentuk gel, serta daya lengket yang kuat pada

amilopektin berpotensi dalam membentuk kekenyalan (Indrianti et al., 2013). Amilosa merupakan kandungan yang bisa menghasilkan tekstur memadatkan atau kokoh karena dari sifat amilosa yang mudah larut dalam air dan berperan membentuk gel saat proses pemanasan (Hildayanti et al., 2017). Penggunaan tepung hunkwe telah dioptimalkan dengan baik sehingga tidak hanya mempertahankan kualitas produk, tetapi juga mampu meningkatkan kandungan energi, lemak dan karbohidrat. Dengan demikian, pemilihan tepung hunkwe sebagai bahan substitusi *Daifuku Mochi* tidak hanya didasarkan pada tekstur saja, tetapi juga pada aspek gizi yang menjadikan *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe dapat bernilai bagi konsumen yang menginginkan makanan lezat dan bernutrisi. Oleh karena itu dalam penelitian ini peneliti mencari formulasi dalam penggunaan tepung hunkwe dan menjadikan penelitian ini dalam bentuk skripsi dengan judul “Formulasi *Daifuku Mochi* Substitusi Tepung Hunkwe”.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas maka, penelitian ini di fokuskan pada :

1. Penggunaan tepung hunkwe pada pembuatan *Daifuku Mochi*
2. Standar resep *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe?

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi dari *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe serta mengetahui aspek-aspek dari perubahan tersebut seperti, rasa, tekstur, aroma dan warna

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dihasilkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa : Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan, memahami pengembangan produk yang lebih bervariasi, serta mengembangkan kreativitas mahasiswa.

2. Bagi Instansi : Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang dapat dikembangkan lebih lanjut, serta menghasilkan inovasi *Daifuku Mochi*
3. Bagi Masyarakat : Memberi informasi pada masyarakat mengenai *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe, sebagai peluang bisnis dari hasil produk Inovasi *Daifuku Mochi*.

