

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

*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* (Hendara Adrian, 2016). *Mochi* Jepang memiliki banyak variasi sehingga dapat dinikmati dengan berbagai cara, seperti direbus dengan sup (*ozoni & 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).

Berdasarkan hasil survei penulis pada beberapa tempat usaha *daifuku mochi* mulai dari UMKM, usaha menengah, hingga *daifuku mochi* yang berada di *supermarket* khusus menjual bahan-bahan Jepang dapat penulis simpulkan bahwa *daifuku mochi* memiliki karakteristik rasa manis, berbentuk bulat, bertekstur kenyal, serta warna kulit putih tulang, namun pada beberapa produk *daifuku mochi* yang penulis temui juga terdapat *daifuku mochi* yang memiliki warna krem muda hingga krem sebagai warna dasarnya karena terbuat dari tepung beras ketan.

Tepung beras ketan merupakan tepung hasil penggilingan atau penghalusan dari beras ketan yang diayak lalu dikemas ke dalam kemasan kedap udara. Tepung beras ketan memiliki kandungan amilopektin sebesar 98-99% dengan kandungan amilosa sebesar 1-2% (Hartesi dkk., 2021). Kandungan amilopektin memiliki sifat sedikit larut terhadap air sehingga dapat menghasilkan tekstur kue yang lengket dan kenyal setelah dilakukan proses pemasakan. Selain tepung beras ketan, terdapat tepung lain dari kacang hijau yang memiliki kandungan amilopektin yaitu tepung hunkwe.

Tepung hunkwe merupakan pati dari kacang hijau. Tepung hunkwe yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan dan kue akan memiliki ciri seperti, aroma khas dan tekstur kue yang dihasilkan akan lentur dan kenyal. Hal ini dikarenakan tepung hunkwe memiliki kandungan amilopektin sebesar 61,77% (Tauhidiah & Ismawati, 2019). Beberapa contoh makanan yang berbahan dasar tepung ini diantaranya : cente manis, ongol-ongol, dan es selendang mayang (Titan Baking, 2019)

Selama ini olahan tepung hunkwe sudah ada, namun perlu adanya peningkatan dalam mengolah tepung hunkwe menjadi bahan baku dalam pembuatan produk kue yang menarik untuk dikonsumsi, yaitu berupa *mochi*. Tepung beras ketan dan tepung hunkwe memiliki karakteristik yang hampir sama karena mengandung amilopektin dan amilosa yang berkaitan erat dengan tekstur, sehingga memungkinkan untuk dilakukan substitusi pada produk *daifuku mochi* serta diharapkan dapat menjadi produk inovasi baru yang diminati oleh konsumen.

Konsumen ialah seseorang yang menggunakan barang atau jasa yang tersedia di masyarakat, baik untuk keperluan pribadi maupun untuk kepentingan orang lain, dan tidak diperdagangkan (Aba F. X, 2023). Jadi, konsumen adalah seseorang yang menggunakan suatu barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan pribadi atau orang lain, dan tidak diperdagangkan. Sedangkan daya terima ialah tingkat rasa suka atau tidak suka seseorang terhadap suatu produk berdasarkan pengaruhnya terhadap indera penglihatan, penciuman, pengecap, dan pendengaran (Jayadi Indah. Y., 2022). Dapat disimpulkan bahwa daya terima konsumen ialah penilaian yang dilakukan oleh seseorang dengan menggunakan indera tubuh yang dimiliki manusia terhadap suatu produk atau jasa untuk memenuhi kebutuhan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Nila Puspita Sari (2024) mengenai “Formulasi *Daifuku mochi* Substitusi Tepung hunkwe” dengan hasil penelitian uji coba yang telah dilakukan didapatkan produk *daifuku mochi* dengan substitusi tepung hunkwe sebanyak 30%, 40%, dan 50%. Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan selanjutnya Nila Puspita Sari melakukan validasi produk kepada 10 orang panelis perorangan yang terdiri dari 5 orang dosen ahli dan 5 orang panelis dari industri.

Hasil validasi yang telah dilakukan kepada 10 orang panelis perorangan terhadap 6 aspek mendapatkan hasil penilaian rata-rata yaitu : pada aspek warna *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe nilai tertinggi diperoleh dari sampel dengan persentase substitusi sebanyak 40% dengan nilai rata-rata 3,8. Banyaknya warna yang dipilih adalah krem. Aspek rasa *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dengan nilai tertinggi yang diperoleh dari sampel dengan persentase substitusi sebanyak 40% mendapatkan nilai rata-rata 4,3. Banyaknya kategori rasa yang dipilih adalah cukup manis. Selanjutnya pada aspek trigeminal *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe 30% dan 40% mendapatkan nilai rata-rata 4,8 dengan banyaknya skala penilaian yang dipilih adalah tidak langu. Aspek aroma *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe 40% dan 50% mendapatkan nilai rata-rata 4,1 dengan banyaknya skala penilaian yang dipilih adalah tidak beraroma tepung hunkwe dan cukup beraroma tepung hunkwe. Selanjutnya aspek kekenyalan *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dengan nilai tertinggi diperoleh dari sampel dengan persentase substitusi sebanyak 30% mendapatkan nilai rata-rata 4,4. Banyaknya kategori kekenyalan yang dipilih adalah kenyal.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Nila Puspita Sari pada tiga sampel *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe, dinyatakan layak dan dapat dilakukan penelitian lanjutan mengenai uji daya terima konsumen. Penulis melakukan penelitian lanjutan mengenai uji daya terima konsumen terhadap produk *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dengan judul “ Daya Terima Konsumen pada *Daifuku Mochi* Substitusi Tepung Hunkwe ”. Uji daya terima konsumen ini dilakukan oleh panelis konsumen dengan menggunakan metode uji sensoris hedonik. Pada uji sensoris hedonik ini panelis akan menilai produk *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dengan persentase 30%, 40% dan 50% berdasarkan tingkat kesukaan yang dikehendaki oleh konsumen.

Tujuan dari dilakukannya penelitian mengenai uji daya terima konsumen ini adalah untuk mendapatkan produk terbaik *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe sehingga diminati oleh konsumen. Melalui penelitian ini diharapkan produk *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dapat diterima baik oleh konsumen pada aspek warna, rasa, trigeminal, aroma, dan kekenyalan.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana daya terima konsumen pada *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe?”.

## 1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe.

## 1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa dan peneliti, dapat menambah pengetahuan dan referensi dalam mengolah *daifuku mochi* terhadap substitusi tepung hunkwe sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Bagi masyarakat, dapat memberikan pengetahuan terhadap penggunaan tepung hunkwe untuk dijadikan bahan pembuatan mochi.
3. Bagi Program Studi, dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya atau dapat digunakan sebagai acuan dalam mata kuliah Makanan Asia.