



**PENAMBAHAN PASTA WORTEL (*Daucus carota L.*) TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIK MOCHI**

*Addition of Carrot Paste (*Daucus carota L.*) to the Physical Characteristics
of Mochi*

Siti Afina Sabrina^{1*}, Dewi Nur Azizah², Ana Nadiya Afinatul Fishi³

^{1,2}Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, Fakultas Pendidikan Teknologi dan
Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia

³Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah
Bandung, Indonesia

Alamat korespondensi: sitiafinasabrina@gmail.com

ABSTRAK

Mochi merupakan kue dengan tekstur kenyal dan lembut dari bahan dasar tepung ketan yang berisi kacang. Tepung ketan ini menyebabkan warna mochi menjadi putih susu. Hal ini dapat diperbaiki dengan menambahkan pewarna alami untuk membuat kenampakan mochi menjadi lebih menarik. Wortel dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam pembuatan mochi, secara tidak langsung mochi yang diproduksi menjadi lebih sehat dan bergizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik mochi dengan penambahan pasta wortel dan mengetahui formulasi yang tepat dalam penambahan pasta wortel pada mochi yang disukai oleh panelis. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan rancangan acak kelompok (RAK) 1 faktorial yaitu penambahan konsentrasi pasta wortel 0%, 25%, 50%, 75%, dan 100%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mochi yang dihasilkan memiliki kenampakan keseluruhan cukup pelapis tepung dan bentuknya kurang seragam, warna oranye pucat, aroma khas tepung, kenyal, dan rasa manis. Hasil terbaik yang paling disukai oleh panelis pada penelitian ini diperoleh melalui analisis karakteristik fisik yaitu pada perlakuan penambahan konsentrasi pasta wortel 25% dengan nilai kenampakan keseluruhan 4,00, warna 3,87, aroma 3,80, kekenyalan 3,67, dan rasa 3,93.

Kata Kunci: mochi, pasta wortel, pewarna alami

ABSTRACT

Mochi is a cake with a chewy and soft texture made from glutinous rice flour and contains peanuts. This sticky rice flour causes the color of the mochi to turn milky white. This can be corrected by adding natural dyes to make the appearance of mochi more attractive. Carrots can be used as natural dyes in making mochi, indirectly the mochi produced becomes healthier and more nutritious. This study aims to determine the physical characteristics of mochi with the addition of carrot paste and find out the right formulation in adding carrot paste to mochi that is liked by the panelists. This research method used an experimental method with a randomized block



design (RBD) 1 factorial, namely the addition of carrot paste concentrations of 0%, 25%, 50%, 75%, and 100%. The results showed that the mochi produced had an overall appearance that was quite flour-coated and the shape was less uniform, pale orange in color, typical flour aroma, chewy, and sweet in taste. The best results most preferred by the panelists in this study were obtained through analysis of physical characteristics, namely the treatment of adding 25% carrot paste concentration with an overall appearance value of 4.00, color 3.87, aroma 3.80, elasticity 3.67, and taste 3,93.

Keywords: *carrot paste, mochi, natural dyes*

PENDAHULUAN

Wortel diketahui memiliki kandungan vitamin A yang tinggi. Vitamin A pada wortel dapat menjaga kesehatan mata. Komponen utama lain pada wortel yaitu beta-karoten, beta-karoten yang masuk ke dalam pencernaan kita akan dikonversi menjadi vitamin A. Beberapa studi menunjukkan bahwa beta-karoten dapat menangkal radikal bebas penyebab kanker (Lidiyawati, dkk., 2013). Wortel juga mengandung vitamin lain seperti vitamin B yang berfungsi untuk metabolisme secara umum dan pembentukan bahan kimia yang berfungsi pada sel saraf (Cahyani, dkk., 2023). Selain itu, wortel merupakan salah satu sumber pewarna alami karena mengandung pigmen beta-karoten yang dapat memberi warna oranye (Trianto, dkk., 2014).

Karotenoid adalah zat larut lemak alami dan memiliki nilai biologis penting karena aktivitas provitamin A dan khasiat yang menghasilkan manfaat kesehatan seperti meningkatkan sistem kekebalan dan mengurangi risiko penyakit degeneratif. Karotenoid memiliki antioksidan yang bertindak sebagai donor elektron untuk menetralkan radikal bebas. Baik karotenoid provitamin maupun nonprovitamin memiliki kemampuan untuk membatasi hasil oksidasi lipid dalam jaringan (Mohamed, dkk., 2016). Mochi merupakan kue dengan tekstur kenyal dan lembut dari bahan dasar tepung ketan yang diisi kacang tanah, umumnya berbentuk bulat dan bersifat semi basah. Tepung ketan ini menyebabkan warna mochi menjadi putih susu. Hal ini dapat diperbaiki dengan menambahkan pewarna alami untuk membuat kenampakan mochi menjadi lebih menarik. Pasta wortel memiliki kandungan senyawa karotenoid (provitamin A) yang menyebabkan wortel berwarna oranye kemerahan sampai jingga (Renate & Nurlismita, 2015). Berdasarkan penelitian Muliawanti dan Puspitorini (2017) menunjukkan bahwa penambahan *puree* wortel berpengaruh



terhadap mutu organoleptik warna pasta ganyong *fusilli* kering menjadi oranye kekuningan. Untuk itu wortel sebagai pewarna alami dapat dimanfaatkan dalam pembuatan mochi, secara tidak langsung mochi yang diproduksi menjadi lebih sehat dan bergizi dengan biaya produksi yang lebih rendah (Fahmi, dkk., 2015). Penambahan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*) sebagai pewarna alami sangat baik, sehingga menciptakan mochi dengan warna yang lebih menarik.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Mempelajari Penambahan Pasta Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Karakteristik Fisik Mochi”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik mochi dengan penambahan pasta wortel (*Daucus carota L.*) dan mengetahui formulasi yang tepat dalam penambahan pasta wortel (*Daucus carota L.*) untuk menghasilkan mochi yang disukai oleh panelis.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret hingga April 2021 di Desa Pasawahan Kec. Tarogong Kaler Kab. Garut Prov. Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan rancangan acak kelompok (RAK) 1 faktorial yaitu penambahan pasta wortel dengan konsentrasi 0%, 25%, 50%, 75%, dan 100%. Selanjutnya dilakukan analisis karakteristik fisik meliputi kenampakan keseluruhan, warna, aroma, kekenyalan, dan rasa. Produk yang dihasilkan kemudian dilakukan pengujian organoleptik yang dilakukan oleh 15 panelis tidak terlatih untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap mochi. Panelis tidak terlatih diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan (Arbi, 2009). Skala kategori 5 poin dengan deskripsi sebagai berikut: sangat tidak suka (1), tidak suka (2), cukup suka (3), suka (4), dan sangat suka (5).

Alat dan Bahan Penelitian

Alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan pasta wortel yaitu sendok, garpu, pisau, saringan, mangkok, dandang, dan blender. Adapun alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan mochi yaitu sendok, piring seng, piring kaca, baskom, dan dandang.



Bahan yang akan digunakan dalam pembuatan pasta wortel yaitu wortel dan air. Adapun bahan yang akan digunakan dalam pembuatan mochi yaitu tepung ketan, tepung beras, gula tepung, air, bahan isian (kacang tanah dan gula merah yang telah dihancurkan), dan tepung tapioka sebagai bahan pelapis.

Tahapan Penelitian

Pembuatan Pasta Wortel

1. Mengupas Wortel

Wortel dilakukan pengupasan yang akan menghasilkan limbah kulit wortel.

2. Mencuci Wortel

Wortel yang sudah dikupas dicuci menggunakan air bersih dan menghasilkan limbah air kotor.

3. Memotong Wortel

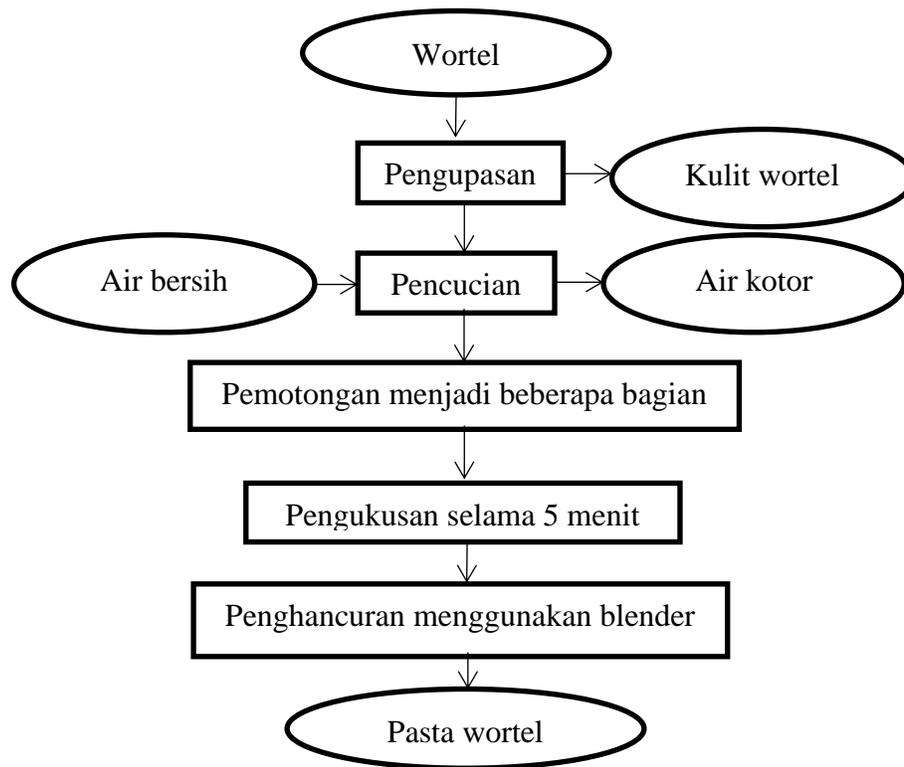
Wortel yang sudah dicuci dipotong menjadi beberapa bagian menggunakan pisau dan talenan, kemudian disimpan di atas piring besi.

4. Mengukus Wortel

Wortel dimasukkan ke dalam dandang dan dikukus selama 5 menit.

5. Menghancurkan wortel

Wortel yang sudah dikukus selanjutnya dihancurkan menggunakan blender hingga memperoleh pasta wortel.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Pasta Wortel

Sumber: Palandeng, dkk. (2016)

Pembuatan Mochi

1. Mengaduk adonan

Bahan-bahan yang digunakan yaitu tepung ketan, tepung beras, gula tepung, dan air dicampur rata dengan penambahan pasta wortel yang berbeda-beda sesuai perlakuan, yaitu 0%, 25%, 50%, 75%, dan 100%. Pengadukan dilakukan menggunakan baskom

2. Memindahkan adonan

Adonan yang sudah tercampur rata dipindahkan ke wadah yang tahan panas seperti pirin seng

3. Mengukus adonan

Adonan dimasukkan ke dalam dandang dan dikukus selama 25 menit.

4. Mendinginkan adonan

Adonan yang sudah dikukus kemudian didinginkan terlebih dahulu. Hal ini bertujuan agar mochi mudah dibentuk.



5. Memberi isi adonan

Adonan mochi diambil secukupnya kemudian dibentuk seperti mangkok dan diberi isi. Bahan isianya yaitu kacang tanah yang sebelumnya sudah disangrai dan dihancurkan, ditambah dengan gula merah yang sudah dihancurkan juga.

6. Membentuk adonan

Mochi yang sudah diberi isi kemudian dibentuk bulat secara manual menggunakan bagian tengah telapak tangan.

7. Memberi lapisan pada mochi

Mochi yang sudah berbentuk bulat kemudian dimasukkan ke dalam tapung tapioka yang sebelumnya sudah disangrai dengan daun pandan. Sekiranya pelapisan sudah cukup maka mochi sudah jadi dan siap dikonsumsi.

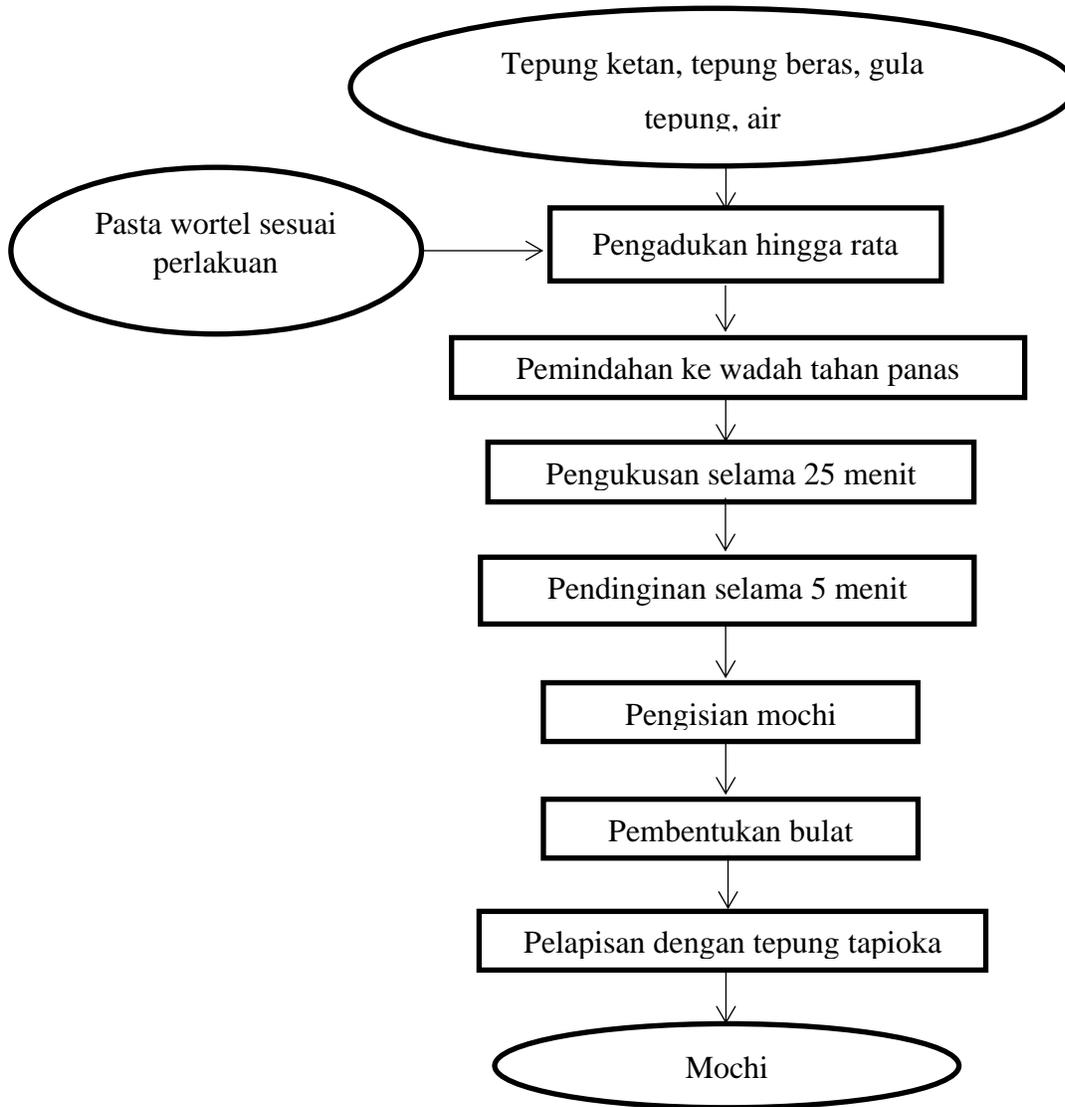
Berikut adalah formulasi mochi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi Mochi

No.	Nama Bahan	Komposisi
1	Tepung ketan	150 g
2	Tepung beras	20 g
3	Gula tepung	75 g
4	Air	50 ml



Adapun diagram alir pembuatan mochi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Mochi

Sumber: Modifikasi dari Wiraswasti (2013)



HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Fisik Mochi

Mochi yang dihasilkan memiliki karakteristik yang berbeda dilihat dari lima parameter yaitu kenampakan keseluruhan, warna, aroma, kekenyalan, dan rasa. Karakteristik fisik mochi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Karakteristik Fisik Mochi

No.	Konsentrasi Pasta Wortel	Karakteristik Fisik Mochi		Gambar
1.	0%	Kenampakan Keseluruhan	: Kurang pelapis tepung	
		Warna	: Putih susu	
		Aroma	: Khas tepung	
		Kekenyalan	: Sangat kenyal	
		Rasa	: Manis	
2.	25%	Kenampakan Keseluruhan	: Cukup pelapis tepung	
		Warna	: Oranye keputihan	
		Aroma	: Khas tepung	
		Kekenyalan	: Kenyal	
		Rasa	: Manis	
3.	50%	Kenampakan Keseluruhan	: Cukup pelapis tepung	
		Warna	: Oranye muda	



		Aroma	:	Khas tepung dan sedikit khas wortel	
		Kekenyalan	:	Sedikit kenyal	
		Rasa	:	Manis	
4.	75%	Kenampakan Keseluruhan	:	Cukup pelapis tepung	
		Warna	:	Oranye	
		Aroma	:	Khas tepung dan sedikit khas wortel	
		Kekenyalan	:	Kenyal dan sedikit lunak	
		Rasa	:	Manis dan sedikit rasa wortel	
5.	100%	Kenampakan Keseluruhan	:	Cukup pelapis tepung	
		Warna	:	Oranye tua	
		Aroma	:	Khas tepung dan khas wortel	
		Kekenyalan	:	Sedikit kenyal dan lunak	
		Rasa	:	Manis dan sedikit rasa sayuran	

1. Kenampakan Keseluruhan

Kenampakan keseluruhan dilihat dari keseluruhan karakteristik fisik mochi yang dapat diamati oleh indera penglihatan. Salah satu parameter yang dinilai oleh panelis yaitu kenampakan



produk untuk menentukan diterima atau tidaknya mutu suatu produk (Warsiki, dkk., 2013). Kenampakan keseluruhan mochi yang baik yaitu dilapisi tepung yang merata, bentuk bulat, dan ukuran yang seragam.

Kenampakan keseluruhan mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 0% kurang pelapis tepung, hal ini dikarenakan kadar air pada mochi tidak terlalu tinggi sehingga mochi cenderung kering dan tepung tapioka sebagai bahan pelapis kurang merata. Adapun pada penambahan konsentrasi pasta wortel 25%, 50%, 75%, dan 100% cukup pelapis tepung. Bentuk mochi semua perlakuan bulat. Ukuran pada penambahan konsentrasi pasta wortel 0%, 25%, dan 50% kurang seragam, sedangkan pada penambahan konsentrasi pasta wortel 75% dan 100% cukup seragam.

Pelapisan tepung tapioka pada mochi kurang merata sehingga mempengaruhi kenampakan keseluruhannya. Bentuk mochi semuanya bulat karena dibentuk secara manual menggunakan tangan. Ukuran yang kurang seragam pada mochi dapat terjadi karena pembulatan adonan dilakukan secara manual, yaitu menggunakan tangan, sehingga sulit membuat ukuran yang sama.

2. Warna

Faktor yang paling penting dan mudah diamati secara visual adalah warna. Konsumen selalu mengasosiasikan warna makanan dengan kualitas lain seperti kesegaran, kematangan, dan keamanan pangan (Fajarwati, dkk., 2017). Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 0% berwarna putih susu, 25% berwarna oranye keputihan, 50% berwarna oranye muda, 75% memiliki warna oranye, dan mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 100% berwarna oranye tua.

Perbedaan warna pada mochi dikarenakan semakin besar konsentrasi pasta wortel yang ditambahkan, semakin tua warna oranye pada mochi. Wortel memiliki kandungan karotenoid yang merupakan kelompok pigmen berwarna kuning, oranye, merah oranye, serta larut dalam minyak (lipida) (Asgar & Musaddad, 2006). Hal ini mempengaruhi warna pada mochi yang berwarna putih susu (tanpa penambahan pasta wortel) menjadi warna oranye (dengan penambahan pasta wortel).

3. Aroma

Aroma merupakan karakteristik sensoris yang berhubungan dengan indera pembau. Indera pembau adalah instrumen yang paling banyak berperan mengetahui aroma terhadap makanan.



Pengujian terhadap aroma penting karena indera pembau dapat dengan cepat memberikan hasil penilaian terhadap produk tentang diterima atau tidaknya suatu produk (Kartika, 1988 dalam Andriani, dkk., 2013).

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 0% dan 25% beraroma khas tepung. Mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 50% dan 75% beraroma khas tepung dan sedikit khas wortel. Adapun mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 100% beraroma khas tepung dan khas wortel. Perbedaan aroma mochi dikarenakan kantong minyak dalam ruang antarsel perisikel pada umbi wortel mengandung minyak esensial yang menyebabkan bau dan aroma yang khas wortel (Rubatzky & Yamaguchi, 1997 dalam Agustina & Handayani, 2016). Hal ini mempengaruhi semakin tinggi konsentrasi pasta wortel yang ditambahkan, aroma khas wortel akan semakin kuat.

4. Kekenyalan

Kekenyalan merupakan daya elastis produk yang berhubungan dengan daya tahan untuk pecah akibat daya tekan yang diberikan. Semakin besar daya tahan untuk pecah suatu produk, semakin kenyal dan keras produk yang dihasilkan (Ervianti & Baehaki, 2017).

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 0% sangat kenyal, 25% kenyal, 50% sedikit kenyal, 75% sedikit kenyal dan sedikit lunak, dan mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 100% sedikit kenyal dan lunak.

Kekenyalan akan semakin berkurang seiring dengan banyaknya pasta wortel yang ditambahkan. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kandungan air pada mochi. Pasta wortel memiliki kandungan air yang tinggi dimana wortel mengandung kadar air sebesar 88,9 g/100 g (USDA, 2019).

5. Rasa

Rasa merupakan campuran dari tanggapan cicip, bau dan trigeminal. Penilaian panelis terhadap rasa diartikan sebagai daya terima terhadap citarasa atau flavour yang dihasilkan oleh sebuah produk (Oksilia, 2018). Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 0%, 25%, dan 50% memiliki rasa manis. Adapun mochi dengan penambahan konsentrasi pasta wortel 75% dan 100% memiliki rasa manis dan sedikit rasa sayuran. Rasa manis dipengaruhi oleh adanya gula tepung sebagai bahan pendukung dalam pembuatan

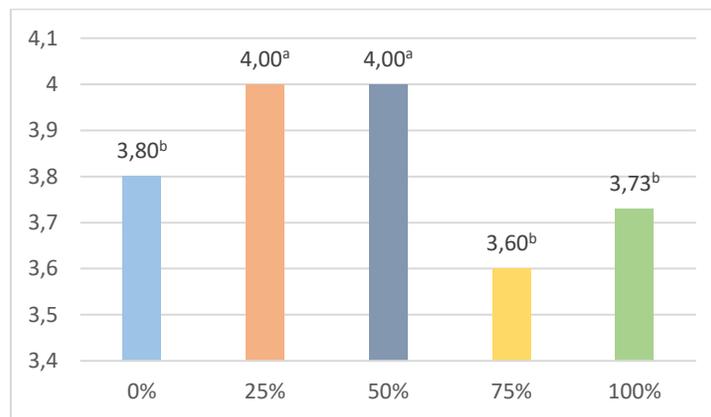


mochi, juga karena adanya bahan isian yaitu kacang tanah dan gula merah yang sudah dihancurkan. Pasta wortel selain memberikan rasa yang khas, juga memberi sedikit rasa manis (Slamet, 2011).

Pengujian Organoleptik Mochi

1. Kenampakan Keseluruhan

Tingkat kesukaan panelis terhadap kenampakan keseluruhan menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap kenampakan keseluruhan mochi cenderung menurun seiring dengan bertambahnya konsentrasi pasta wortel yang ditambahkan. Nilai rata-rata pengujian hedonik terhadap kenampakan keseluruhan mochi berkisar 3,60-4,00 dengan kriteria biasa-suka. Nilai terendah terhadap kesukaan kenampakan keseluruhan mochi yaitu pada konsentrasi pasta wortel 75% dengan nilai 3,60 yang artinya biasa. Mochi dengan konsentrasi pasta wortel 25% dan 50% memiliki nilai rata-rata pengujian hedonik, yaitu 4,00 yang artinya suka.



Gambar 3. Nilai Rata-Rata Kenampakan Keseluruhan Mochi dengan Perbedaan Penambahan Konsentrasi Pasta Wortel

Gambar 3 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan pasta wortel tidak berbeda nyata terhadap kenampakan keseluruhan mochi. Hal ini dikarenakan kenampakan keseluruhan mochi yang diperoleh dari setiap perlakuan tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. Mochi pada penambahan pasta wortel dengan konsentrasi 25% dan 50% lebih disukai karena memiliki

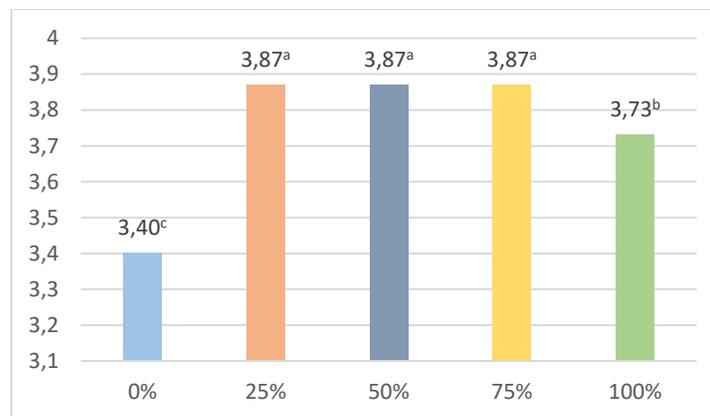


kenampakan keseluruhan cukup pelapis tepung, bentuknya bulat, walaupun ukurannya kurang seragam.

2. Warna

Tingkat kesukaan panelis terhadap warna menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap warna mochi cenderung meningkat seiring dengan bertambahnya konsentrasi pasta wortel yang ditambahkan. Nilai rata-rata pengujian hedonik terhadap warna mochi berkisar 3,40-3,87 dengan kriteria biasa-suka. Nilai terendah terhadap kesukaan warna mochi yaitu pada konsentrasi pasta wortel 0% dengan nilai 3,40. Mochi dengan konsentrasi pasta wortel 25%, 50%, dan 75% memiliki nilai rata-rata pengujian hedonik yang sama, yaitu 3,87.

Mochi dengan penambahan pasta wortel lebih disukai karena memiliki warna yang lebih menarik.



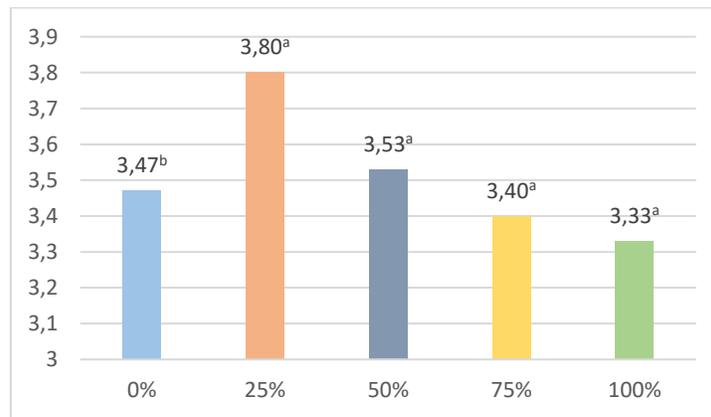
Gambar 4. Nilai Rata-Rata Warna Mochi dengan Perbedaan Penambahan Konsentrasi Pasta Wortel

Gambar 4 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan pasta wortel tidak berbeda nyata terhadap warna mochi. Hal ini dikarenakan warna mochi yang diperoleh dari setiap perlakuan tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. Penambahan pasta wortel pada mochi lebih disukai karena memiliki warna yang lebih menarik. Semakin tinggi penambahan konsentrasi pasta wortel, semakin oranye warna mochi.



3. Aroma

Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap aroma mochi cenderung menurun seiring dengan bertambahnya konsentrasi pasta wortel yang ditambahkan. Nilai rata-rata pengujian hedonik terhadap aroma mochi berkisar 3,33-3,80 dengan kriteria biasa-suka. Nilai terendah terhadap kesukaan aroma mochi yaitu pada konsentrasi pasta wortel 100% dengan nilai 3,33. Mochi dengan konsentrasi pasta wortel 25% merupakan nilai tertinggi dari semua perlakuan yaitu 3,80.



Gambar 5. Nilai Rata-Rata Mochi dengan Perbedaan Penambahan Konsentrasi Pasta Wortel

Gambar 5 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan pasta wortel tidak berbeda nyata terhadap aroma mochi. Hal ini dikarenakan aroma mochi yang diperoleh dari setiap perlakuan tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. Mochi pada penambahan pasta wortel dengan konsentrasi 25% lebih disukai karena memiliki aroma khas tepung.

4. Kekenyalan

Tingkat kesukaan panelis terhadap kekenyalan menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap kekenyalan mochi cenderung menurun seiring dengan bertambahnya konsentrasi pasta wortel yang ditambahkan. Nilai rata-rata pengujian hedonik terhadap kekenyalan mochi berkisar 3,00-4,13 dengan kriteria biasa-sangat suka. Nilai terendah terhadap kesukaan kekenyalan mochi yaitu pada konsentrasi pasta wortel 100% dengan nilai 3,00. Mochi dengan konsentrasi pasta wortel 0% merupakan nilai tertinggi dari semua perlakuan yaitu 4,13.



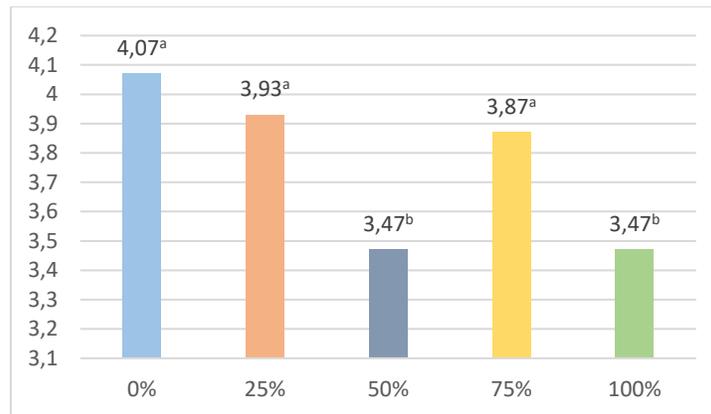
Tabel 3. Nilai Rata-Rata Kekenyalan Mochi dengan Perbedaan Penambahan Konsentrasi Pasta Wortel

Konsentrasi Pasta Wortel	Nilai Rata-Rata
0%	4,13 ^a
25%	3,67 ^c
50%	3,93 ^b
75%	3,47 ^d
100%	3,00 ^e

Tabel 3 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan pasta wortel berbeda nyata terhadap kekenyalan mochi. Hal ini dikarenakan kekenyalan mochi yang diperoleh dari setiap perlakuan menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. Mochi tanpa penambahan pasta wortel lebih disukai karena memiliki kekenyalan yang sangat kenyal.

5. Rasa

Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap rasa mochi cenderung menurun seiring dengan bertambahnya konsentrasi pasta wortel yang ditambahkan. Nilai rata-rata pengujian hedonik terhadap rasa mochi berkisar 3,47-4,07 dengan kriteria biasa-sangat suka. Nilai terendah terhadap kesukaan kenampakan keseluruhan mochi yaitu pada konsentrasi pasta wortel 50% dan 100% dengan nilai 3,47. Mochi dengan konsentrasi pasta wortel 0% merupakan nilai tertinggi dari semua perlakuan yaitu 4,13.



Gambar 6. Nilai Rata-Rata Rasa Mochi dengan Perbedaan Penambahan Konsentrasi Pasta Wortel

Gambar 6 menunjukkan bahwa mochi dengan penambahan pasta wortel tidak berbeda nyata terhadap rasa mochi. Hal ini dikarenakan rasa mochi yang diperoleh dari setiap perlakuan tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. Mochi tanpa penambahan pasta wortel lebih disukai karena memiliki rasa yang manis.

6. Perlakuan Terbaik

Perlakuan terbaik pada penelitian ini diperoleh dari tingkat kesukaan panelis terhadap mochi yang dilihat dari pengujian organoleptik. Pada perlakuan penambahan konsentrasi pasta wortel 25% diperoleh nilai kenampakan keseluruhan 4,00, warna 3,87, aroma 3,80, kekenyalan 3,67, dan rasa 3,93. Mochi dengan konsentrasi pasta wortel 25% lebih disukai karena memiliki kenampakan keseluruhan cukup pelapis tepung, bentuknya bulat, dan ukurannya kurang seragam, berwarna oranye, beraroma khas tepung, kenyal, dan memiliki rasa yang manis. Skor uji hedonik perlakuan terbaik mochi dapat dilihat pada **Tabel 4**.

Tabel 4. Skor Uji Hedonik Perlakuan Terbaik Mochi

Parameter	Konsentrasi Pasta Wortel				
	0%	25%	50%	75%	100%
Kenampakan Keseluruhan	3,80 ^b	4,00 ^a	4,00 ^a	3,60 ^b	3,73 ^b
Warna	3,40 ^c	3,87 ^a	3,87 ^a	3,87 ^a	3,73 ^b



Parameter	Konsentrasi Pasta Wortel				
	0%	25%	50%	75%	100%
Aroma	3,47 ^b	3,80 ^a	3,53 ^a	3,40 ^a	3,33 ^a
Kekenyalan	4,13 ^a	3,67 ^c	3,93 ^b	3,47 ^d	3,00 ^e
Rasa	4,07 ^a	3,93 ^a	3,47 ^b	3,87 ^a	3,47 ^b
Jumlah	2	4	3	3	1

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil simpulan bahwa mochi dengan penambahan pasta wortel secara keseluruhan memiliki kenampakan keseluruhan cukup pelapis tepung, bentuknya bulat, dan ukurannya kurang seragam, berwarna oranye, aroma khas tepung, sedikit kenyal, dan memiliki rasa yang manis. Hasil terbaik yang paling disukai pada penelitian ini diperoleh pada perlakuan penambahan konsentrasi pasta wortel 25%. Penambahan konsentrasi pasta wortel 25% memperoleh nilai kenampakan keseluruhan 4,0, warna 3,9, aroma 3,8, kekenyalan 3,7, dan rasa 3,9.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan berkah-Nya penyusun dapat menyelesaikan laporan ini. Terima kasih kepada Dewi Nur Azizah, S.TP., M.P. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan. Tidak lupa orang tua yang telah memberi motivasi dan dukungan materil kepada penyusun, serta teman-teman yang telah memberi dukungan dan semangat kepada penyusun.



DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Winda W., dan Mustika N. Handayani. 2016. "Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*)". *EDUFORTECH*, no. 1 vol. 1, pp. 16-28.
- Andriani, M., Baskara K. Anandito, dan Edhi N. 2013. "Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Tepung Tempe "Bosok"". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, no. 6 vol. 2, pp. 95-102.
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan evaluasi sensori*. Universitas Terbuka. Jakarta, 150.
- Asgar, A., dan Darkam M. 2006. "Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Hortikultura*, vol. 16 no. 3, pp. 245-252.
- Cahyani, A. R., Devi, M., & Soekopitojo, S. (2023). Evaluasi Vitamin B Pada Biskuit Bayi Substitusi Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), 87-96.
- Ervianti, Herpandi, dan Ace Baehaki. 2017. "Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensoris Burger Kerang Darah (*Anadara granosa*)". *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, vol. 6 no. 2, pp. 134-144.
- Fahmi, Fithrah I., Lucy F., dan Rahmi H. 2015. "Analisis Kualitas Puding dengan Penggunaan Ekstrak Wortel sebagai Pewarna Alami". *E-Journal Home Economic and Tourism*, vol. 10 no. 3, pp. 1-11.
- Fajarwati, Nur H., Nur Her R. P., dan Godras J. Manuhara. 2017. "Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.)". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 10 no. 1, pp. 50-66.
- Lidiyawati, R., Fifi D., Nurasih Y. S., dan Siti F. P. 2013. "Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, vol. 3 no. 1, pp. 11-14.
- Mohamed, A. G., Samah M. Shalaby, dan Walid A. Gafour. 2016. "Quality Characteristics and Acceptability of an Analogue Processed Spreadable Cheese Made with Carrot Paste (*Daucus carota* L.)". *International Journal of Dairy Science*, vol. 11 no. 3, pp. 91-99.
- Muliawanti, N. N. dan Arita P. 2017. "Komposisi Tepung Komposit (Pati Ganyong-Terigu) dan Penambahan Puree Wortel Pada Hasil Jadi Pasta Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Fusilli". *Jurnal Gastronomi*, vol. 1 no. 1, pp. 27-32.



- Oksilia, O. 2018. “Hubungan Karakteristik Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Buah Mangga (*Mangifera indica* L) Terhadap Penerimaan Konsumen”. *Jurnal Agrium Unimal*, vol. 15 no.1, pp. 51-58.
- Palandeng, F. C., Lucia C. M., dan Frans L. 2016. “Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus carota* L)”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, vol. 4 no. 2, pp. 19-28.
- Renate, D. dan Eva N. 2015. “Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus Terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya”. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM*, Madura, pp. 11-17.
- Slamet, A. 2011. “Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Peningkatan Provitamin A”. *Agrointek*, vol. 5 no.1, pp. 1-8.
- Tanone, R., dan Hendra B. P. 2019. “Designing and Implementing an Organoleptic Test Application for Food Products using Android Based Decision Tree Algorithm”. *International Journal of Interactive Mobile Technologies*, vol. 13 no. 10, pp. 134–149.
- Trianto, S. S., Sarah Y. L., dan Margono. 2014. “Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus carota*) Menggunakan Pelarut Air”. *EKUILIBRIUM Journal of Chemical Engineering*, vol. 13 no. 2, pp. 51-54.
- United States Department of Agriculture (USDA). *National Nutrient Database for Standard Reference, 2019. Carrot juice, canned*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170491/nutrients> [diakses 20 Mei 2021].
- Warsiki, E., Titi C. S., dan Lala N. 2013. “Kemasan Antimikrob untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Ikan”. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, vol. 18 no. 2, pp. 125-131.
- Wiraswasti, A. 2013. “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi”. *Jurnal Tata Boga*, vol. 2 no. 3, pp. 44-50.