



INOVASI WEDANG MOCHI SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN TRADISIONAL

Oleh
Khairunnisa Alya Yumna Oci
Telkom University
Email: alyayumnaoci@gmail.com

Abstract

In today's modern era, local wisdom needs to be preserved. Thus, the product innovation "Wedang Mochi" was made. Wedang jahe is often served hot or warm. Not only as a traditional drink, and cultural heritage, wedang jahe also has many health benefits. While mochi is made from tapioca flour or glutinous rice flour and then compacted into an elastic dough. This product innovation is expected to increase awareness of wedang jahe by attracting the attention of various groups of people who dislike wedang jahe. Experimental research on mochi products involved the use of rice flour-based skin. This research aims at people who want product innovations that are safe for consumption. The results of the organoleptic test to determine a good recipe formula and public acceptability using the questionnaire distribution method. Based on the results to determine public acceptance, it shows that wedang mochi is acceptable and liked by the public.

Keywords: Local Wisdom, Wedang Mochi, Wedang Jahe, Mochi

PENDAHULUAN

Pada umumnya manusia membutuhkan pangan untuk kehidupan sehari – harinya, karena pangan merupakan kebutuhan yang sangat mendasar. Salah satu sumber bahan pangan dapat diperoleh dari tumbuhan yang beraneka ragam jenisnya, sehingga mendorong seseorang untuk menjadi kreatif dan juga inovatif dalam mengolah suatu bahan pangan. Hal ini didukung dengan adanya perkembangan kuliner yang semakin pesat. Inovasi dalam pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan, serta dengan semakin meningkatkan masyarakat semakin menyadari kesehatan dengan melalui konsumsi makanan dan minuman yang aman, sehat, dan halal. Selain makan, seseorang juga perlu adanya minuman.

Pengembangan formulasi minuman menjadi penting untuk keperluan industri sehingga dapat menghasilkan minuman fungsional yang secara sensori bisa diterima oleh masyarakat. Pencampuran rempah – rempah dalam formulasi minuman dapat dilakukan untuk memperoleh suatu kombinasi

antioksidan (aspek fisiologikal) dengan aktivitas yang lebih tinggi dibandingkan jika hanya digunakan secara terpisah/tunggal. (Wisnu, Kawiji, & Atmaka, 2015) Minuman fungsional merupakan pangan dengan sifat fungsional yang membantu melindungi, mencegah penyakit, dan meningkatkan kinerja fungsi tubuh. Penerapan jahe (*zingiber officinale*) sebagai pangan fungsional telah lama dikenal sebagai bahan pangan berkhasiat, jahe menjadi bahan praktik yang umum sejak zaman dahulu dari kawasan Asia dan lama - kelamaan meluas ke benua Eropa. Di Indonesia penggunaan jahe sebagai bumbu dan minuman yang sudah menjadi bagian dari warisan budaya, termasuk minuman wedang jahe yang kaya manfaat dalam kesehatan, dan warisan turun temurun.

Wedang jahe minuman khas daerah Jawa Tengah, DI Yogyakarta, dan Jawa Timur. Pada umumnya disajikan dalam kondisi pada saat panas atau hangat yang telah lama dikenal sebagai minuman tradisional banyak manfaat



bagi kesehatan, yaitu dalam menghangatkan tubuh, menurunkan berat badan, meningkatkan daya tahan tubuh, membantu melindungi dari penyakit jantung, menurunkan kolesterol, meredakan sakit maag, meredakan nyeri haid, meredakan reaksi alergi, dan masih banyak lagi. Manfaat tersebut Wedang jahe sering kali disajikan pada saat panas atau hangat. (Nasution, 2010)

Selain memiliki manfaat kesehatan, wedang jahe juga menjadi bagian dari warisan budaya Indonesia yang tak ternilai harganya, karena mampu mempertahankan tradisi dan kearifan lokal yang telah ada sejak zaman dahulu. Minuman ini telah menjadi tradisi minuman herbal yang turun temurun dari generasi ke generasi di kalangan masyarakat Jawa. (Saras, 2023)

Namun dari semua manfaat di atas terdapat kendala pada konsumsi wedang jahe, salah satunya adalah kurang disukai oleh masyarakat, terutama pada kalangan anak-anak hingga remaja, dan tidak terbiasa mengonsumsinya. Wedang jahe begitu kurang populer dan kurang digemari di kalangan anak-anak hingga remaja, karena rasa pedasnya yang begitu menyengat saat diminum, serta karena penampilannya kurang yang hanya dikemas dalam bungkus plastik biasa ketika dipasarkan. Karena pemasarannya yang masih terbatas pada pasar tradisional, produk wedang jahe begitu kurang diminati dan hanya dikenal di wilayah pedesaan Indonesia. Saat ini wedang jahe dapat dikembangkan dengan menambahkan kudapan tradisional khas Jepang, yaitu mochi. (Farhani, et al., 2021)

Mochi berasal dari bahasa Jepang yaitu “*mua ci*”. Keberadaan mochi tidak lepas dari keberadaan penduduk Jepang di Indonesia, karena sumber menyebutkan bahwa mochi merupakan makanan yang dibawa ke Indonesia oleh orang – orang Jepang pada tahun 1942. (Fauzi , Nauli, Hidayatuloh, & Hutami, 2015)

Mochi merupakan kudapan tradisional yang berasal dari Jepang. Mochi ini terbuat dari tepung tapioka atau tepung ketan lalu

dipadatkan menjadi adonan yang elastis, kemudian diisi dengan berbagai macam seperti pasta kacang merah (*anko*), pasta manis, dan es krim. Mochi awalnya dipersiapkan sebagai bagian perayaan tahun baru Jepang. Selain sebagai bagian dari perayaan tahun baru, mochi juga disajikan dalam berbagai acara di Jepang, seperti pernikahan, festival, dan acara keagamaan. (Rahmawati, 2019)

Produk mochi yang beredar di pasaran umumnya cenderung mengandung tinggi gluten, rendah serat dan mengandung lemak tinggi. (Nurhidayati, 2022) Pengembangan produk mochi berbahan dasar tepung beras dan es krim kacang bertujuan menjadi solusi produk mochi yang aman dikonsumsi dengan kandungan tinggi serat dan rendah lemak.

Paparan di atas peneliti bermaksud membuat alternatif baru pada minuman tradisional, yang bisa disukai generasi saat ini bahkan masyarakat umum, berupa konsep inovasi minuman tradisional wedang jahe digabung dengan kudapan tradisional khas Jepang, mochi. Mochi yang biasanya menjadi olahan kudapan tradisional khas Jepang di berbagai acara perayaan, kini diakumulasikan menjadi inovasi minuman yang modern. Perpaduan rasa antara pedas rempah-rempah pada wedang dengan rasa manis dan kenyal pada mochi menciptakan cita rasa yang menyegarkan, menarik dan menyesuaikan dengan selera generasi saat ini bahkan masyarakat umum. Dengan ini wedang mochi diharapkan dapat memberikan kontribusi terjaga kelestariannya.

Rumusan Masalah

- Bagaimana formulasi dari Inovasi Wedang Mochi sebagai Alternatif Minuman Tradisional?
- Bagaimana daya terima Masyarakat dari Inovasi Wedang Mochi sebagai Alternatif Minuman Tradisional?

Tujuan Penelitian

- Untuk memformulasikan wedang mochi sebagai inovasi alternatif minuman tradisional yang memenuhi



standar kesehatan, cita rasa, dan ketersediaan bahan baku yang mudah didapat.

- b. Untuk meneliti cara mengembangkan resep wedang mochi yang inovatif, termasuk pada variasi rasa yang berbeda.

Manfaat Penelitian

a. **Manfaat Bagi Peneliti** : Penelitian membantu peneliti menciptakan variasi baru pada produk wedang mochi, termasuk menambahkan bahan – bahan baru, rasa yang berbeda, atau meningkatkan tekstur dan penampilan. Peneliti mampu mengembangkan proses produksi yang efisien dan efektif serta resep yang baik untuk menghasilkan produk wedang mochi. Hal ini juga membantu peneliti untuk memahami potensi pasar dan peminatan konsumen terhadap produk wedang mochi.

b. **Manfaat Bagi Akademis** : Memberikan kontribusi yang signifikan bagi dunia akademis khususnya pada bidang kuliner dengan memberikan pemahaman mendalam tentang manfaat kesehatan dan potensi inovasi produk tradisional yang dikembangkan untuk pasar global. Penelitian ini juga mendukung pelestarian budaya pangan lokal dan memberikan landasan bagi penelitian lebih lanjut mengenai adaptasi makanan tradisional dalam dunia modern.

Manfaat Bagi Masyarakat : Melestarikan warisan budaya minuman tradisional wedang jahe melalui inovasi penggunaan mochi, jajanan khas Jepang, dan mendorong generasi muda dan masyarakat umum untuk mencoba wedang mochi ini. Dengan begitu, warisan budaya berupa minuman wedang jahe akan tetap terjaga dan tidak akan terlupakan

LANDASAN TEORI

Wedang Jahe

Pengertian Wedang Jahe

Jahe (*zingiber officinale*) merupakan tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia. Masyarakat China telah memanfaatkan sebagai penyedap makanan sejak abad ke 6 S.M., dan para pedagang Arab telah mengenalkan jahe dan rempah-rempah lainnya sebagai bumbu masakan ke kawasan Mediterania sebelum abad pertama sesudah Masehi. Di Yunani, jahe digunakan pertama kali sebagai obat herbal untuk mengatasi penyakit vertigo, mual-mual, dan mabuk perjalanan. (Aryanta, 2019) Sebagai obat tradisional, jahe dapat digunakan sendiri atau dikombinasikan dengan ramuan herbal lain yang menyegarkan, menguatkan, dan mendukung. Di wilayah Indonesia, khususnya di sekitar daerah Rejang Lebong (Bengkulu), Bogor, Magelang, Yogyakarta, dan Malang, terdapat tiga jenis jahe yaitu jahe sunti, jahe gajah, dan jahe emprit yang dibudidayakan secara intensif. (Santoso, 2008) Di Indonesia jahe sangat lazim digunakan sebagai bumbu masak dan bahan baku pada minuman tradisional, yang disebut wedang jahe.

Manfaat Wedang Jahe

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kandungan antioksidan, mineral dan asam amino dalam jahe dapat membantu melindungi dari penyakit jantung, menurunkan kolesterol, meredakan sakit maag, memperlancar peredaran darah, menurunkan tekanan darah, serangan jantung, meredakan reaksi alergi, menurunkan berat badan, meredakan nyeri saat haid, meredakan nyeri sendi dan otot. (Rahayu, 2022)

Mochi

Pengertian Mochi

Mochi berasal dari kata kerja “*motsu*” yaitu untuk menahan atau memiliki, menandakan bahwa mochi adalah makanan yang diberikan oleh para dewa. Ada pula kata “*mochizuki*” yang berarti bulan purnama dan ada orang yang “*muchimi*” yang berarti



lengket. Petani Jepang jaman dulu memakan mochi pada musim dingin untuk meningkatkan stamina mereka. Dan para samurai suka dengan mochi karena mudah untuk disiapkan dan dibawa kemana – mana. (Anggraeni & Komariah, 2022)

Orang Jepang biasanya menyajikan kue mochi ini saat pergantian tahun. Mochi memiliki rasa yang khas yaitu lembut di saat pertama kali dimakan, dan lama kelamaan menjadi lengket setelah (Hilmy, 2019)

Manfaat mochi

Mochi mengandung cukup banyak kalori serta bebas gluten dan kolesterol, sehingga aman dikonsumsi oleh banyak orang. Mochi juga direkomendasikan untuk mengatasi masalah kesehatan seperti anemia, ketidakseimbangan gula darah, dan usus yang lemah. Wanita hamil dan menyusui mendapatkan manfaatnya, karena mochi menguatkan ibu dan anak serta mendorong pasokan ASI yang melimpah. Mochi sangat kaya kalsium dan zat besi dan secara tradisional diberikan kepada wanita setelah melahirkan. (Health Benefits of Mochi, n.d.)

METODE PENELITIAN

Metode Eksperimen

Dalam pengembangan inovasi pangan, metode eksperimen merupakan cara penting untuk memastikan kualitas, keamanan, dan penerimaan konsumen terhadap inovasi produk. Metode ini menguji coba resep ideal yang dapat diterima oleh pelanggan. Melalui eksperimen tersebut, penelitian dapat menentukan kombinasi bahan dan metode pengolahan yang optimal, mengatasi permasalahan produksi, dan menyesuaikan produk dengan preferensi pasar.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data untuk inovasi pangan memiliki banyak aspek penting untuk mendukung pengembangan produk yang sesuai dengan tujuan dan memenuhi daya terima masyarakat. Langkah pertama adalah melakukan riset pasar untuk memahami keinginan dan kebutuhan konsumen.

Kemudian, mencari informasi lebih detail mengenai tren pangan yang belum terpenuhi melalui penelitian sebelumnya, seperti jurnal ilmiah. Selain itu, kuesioner dibagikan kepada 50 peserta.

Metode Uji Organoleptik

Metode uji organoleptik merupakan alat evaluasi yang penting untuk pengembangan dan inovasi produk pangan. Uji organoleptik terdiri dari evaluasi peserta terhadap karakteristik seperti, rasa, tekstur, warna, aroma, dan tampilan produk. Dalam inovasi pangan, uji organoleptik dapat memberikan wawasan tentang kebutuhan peserta atau konsumen dan membantu mengidentifikasi peningkatan produk. Dengan demikian, uji organoleptik tidak hanya menjadi alat penilaian mutu, namun juga menjadi panduan dalam proses inovasi berkelanjutan.

Metode Analisa Data

Teknik analisa data yang dikumpulkan dengan berbagai metode yang digunakan peneliti, kemudian menganalisis peluang inovasi dan pengembangan produk yang lebih baik. Peneliti menggunakan *Google Form* sebagai alat pengumpulan data dan *Microsoft Excel* sebagai alat pengolahan data, yang menghasilkan data berupa bentuk tabel dan grafik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan melewati beberapa tahapan yaitu penentuan dan pengembangan ide, uji coba produk berdasarkan resep standar, produksi produk, dan finalisasi produk. Hasil pengembangan produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional menghasilkan sebuah inovasi kuliner yang unik dan lezat. Mochi yang merupakan berbahan dasar tepung ketan, ditambahkan dengan berbahan dasar tepung beras dengan isi es krim kacang dan dipadukan dengan wedang jahe yang hangat dan aroma khas jahe.

Formulasi pembuatan pada inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman

tradisional, berikut resep pembuatan wedang mochi :

Resep Wedang Jahe

Tabel 1 Resep Pembuatan Wedang Jahe

No.	Bahan	Kuantitas	Penjelasan
1.	Jahe	180 gram	Bahan utama pembuatan wedang jahe
2.	Air	1,5 ml	Bahan utama pembuatan wedang jahe
3.	Cengkeh	9 butir	Penyeimbangan rasa pedas pada wedang
4.	Gula Aren	30 gram	Penambahan rasa manis pada wedang
5.	Kayu Manis	21 cm	Penyeimbangan rasa manis pada wedang

Sumber : Peneliti

2024

Cara pembuatan wedang jahe :

1. Siapkan semua bahan dan panci.
2. Rebus air hingga mendidih. Geprek jahe, lalu masukkan bersamaan dengan kayu manis, gula aren, dan cengkeh diatas api sedang kurang lebih selama 30 menit.
3. Jika sudah mendidih angkat, dan sisihkan sampai suhu ruang.

Resep Modifikasi Mochi

Tabel 2 Resep Pembuatan Mochi Telah Dimodifikasi

No.	Bahan	Kuantitas	Penjelasan
1.	Tepung Beras	27 gram	Bahan utama pembuatan mochi
2.	Tepung Ketan	108 gram	Bahan utama pembuatan mochi
3.	Gula Stevia	2 sdm	Penambahan rasa manis pada mochi
4.	Garam	2 cubit	Penyeimbangan rasa asin pada mochi
5.	Fresh Milk	180 ml	Bahan utama pembuatan mochi
6.	Minyak Sayur	1 sdm	Penambahan gurih pada mochi
7.	Es Krim Kacang	Secukupnya	Bahan tambahan isi mochi
8.	Maizena Sangrai	Secukupnya	Bahan untuk melapisi mochi

Sumber : Peneliti 2024

Cara pembuatan yang telah dimodifikasi mochi :

1. Siapkan semua bahan, loyang dan kukusan.
2. Masukkan tepung beras, tepung ketan, gula stevia, dan garam aduk hingga tercampur rata.
3. Kemudian masukkan *fresh milk*, dan minyak sayur aduk hingga rata, tanpa adanya gumpalan.
4. Panaskan kukusan, beri olesan sedikit minyak sayur pada loyang agar tidak begitu lengket.
5. Kukus mochi kurang lebih selama 30 menit, pada api sedang.
6. Jika sudah keluarkan mochi dari wadah dan uleni dengan sedikit minyak sayur, agar tidak lengket dan beri sedikit tepung maizena yang sudah disangrai.
7. Pipihkan mochi dengan *rolling pin*, dan masukkan es krim kacang, lalu tutup mochi dan bulat-bulatkan hingga tertutup rapat.



Sumber : Peneliti 2024
Gambar 1 Bahan-bahan mochi



Sumber : Peneliti 2024
Gambar 3 Kukus adonan selama 30 menit



Sumber : Peneliti 2024
Gambar 2 Campurkan semua bahan



Sumber : Peneliti 2024
Gambar 4 Timbang adonan lalu pipihkan

Daya Terima Masyarakat

Berdasarkan data hasil kuesioner yang dikumpulkan menunjukkan bahwa 50 peserta yang berbeda, diminta menguji inovasi produk wedang mochi. Penjelasan berdasarkan jenis kelamin, usia, dan pekerjaan.

a. Jenis kelamin

Dari 50 peserta yang mencoba produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional sebagai alternatif minuman tradisional, berikut tabel jenis kelamin para peserta :

Tabel 4.3 Berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	Jumlah	Persent
1	Laki - laki	21	21%
2	Perempuan	29	29%
Total		50	50%

Sumber : Peneliti 2024

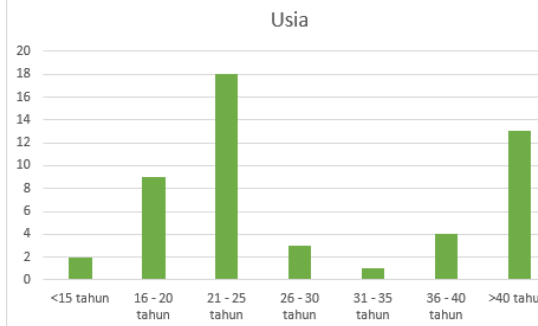
Berdasarkan hasil persentase di atas, dari 50 peserta yang melakukan pengujian serta mengisi kuesioner uji organoleptik terdapat 21 peserta dengan total persentase 21% berjenis kelamin laki – laki dan 29 peserta dengan total persentase 29% berjenis kelamin perempuan.

b. Usia

Usia dari peserta dibagi menjadi 7 kategori, yaitu :

1. Usia <15 tahun
2. Usia 16 – 20 tahun
3. Usia 21 – 25 tahun
4. Usia 26 – 30 tahun
5. Usia 31 – 35 tahun
6. Usia 36 – 40 tahun
7. Usia >40 tahun

Berikut adalah tabel data peserta berdasarkan usia.



Sumber : Peneliti 2024

Gambar 5 Berdasarkan Usia

Dapat dilihat pada hasil data di atas, bahwa para peserta berusia <16 tahun total 2 peserta dengan persentase 2%, peserta berusia 16 – 20 tahun total 9

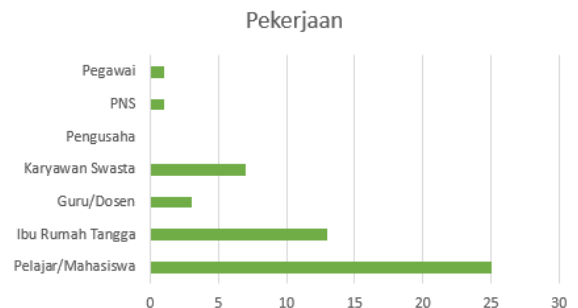
peserta dengan total persentase 9%, peserta berusia 21 – 25 tahun total 18 peserta dengan persentase 18%, peserta berusia 26 – 30 tahun total 3 peserta dengan persentase 3%, peserta berusia 31 – 35 tahun total 1 peserta dengan persentase 1%, peserta berusia 36 – 40 tahun total 4 peserta dengan persentase 4%, dan peserta berusia >40 tahun total 13 peserta dengan persentase 13%.

c. Pekerjaan

Dalam pengisian kuesioner uji organoleptik, kategori profesi atau pekerjaan dibagi menjadi 7 kategori yaitu :

1. Pelajar/Mahasiswa
2. Ibu Rumah Tangga
3. Karyawan Swasta
4. Guru/Dosen
5. Pegawai
6. PNS
7. Pengusaha

Berikut tabel di atas adalah data peserta berdasarkan profesi atau pekerjaan.



Sumber : Peneliti 2024

Gambar 6 Berdasarkan Pekerjaan

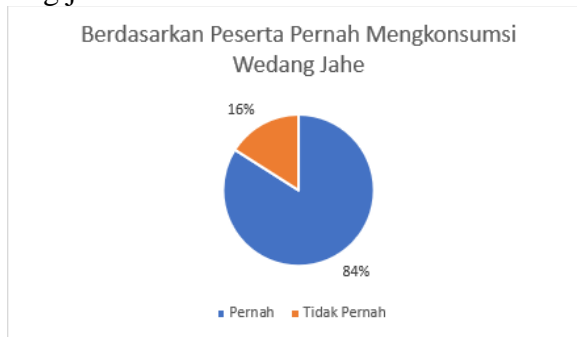
Hasil data grafik di atas, bahwa peserta kalangan pelajar atau mahasiswa dengan persentase tinggi sebanyak 25% atau total 25 peserta, profesi ibu rumah tangga dengan persentase 13% atau total 13 peserta, profesi guru atau dosen dengan persentase 3% atau total 3 peserta, profesi karyawan swasta dengan persentase 7% atau total 7 peserta, dan pada profesi PNS dan

pegawai masing-masing dengan persentase 1% atau total 1 peserta.

Pembahasan

Menurut sebagian masyarakat, inovasi produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional ini cukup menggugah minat masyarakat, karena produk tersebut merupakan suatu yang baru bagi masyarakat. Inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional dapat berpotensi menginspirasi minat masyarakat terhadap inovasi baru pada minuman tradisional, dan membuka peluang pada pengembangan produk baru. Ketertarikan inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional adalah tidak mengubah cita rasa wedang jahenya. Dan ada tambahan *topping* berupa mochi es krim kacang.

Berdasarkan hasil data kuesioner yang telah disebar menunjukkan 84% atau sebanyak 42 dari 50 peserta yang pernah mengonsumsi wedang jahe.



Sumber : Peneliti 2024

Gambar 7 Berdasarkan Peserta Mengonsumsi Wedang Jahe

Sedangkan hasil data kuesioner mengenai pernah tidaknya mengonsumsi mochi menunjukkan 46 dari 50 peserta atau 92% pernah mengonsumsi mochi.

Berdasarkan Peserta Pernah Mengonsumsi Mochi



Sumber : Peneliti 2024

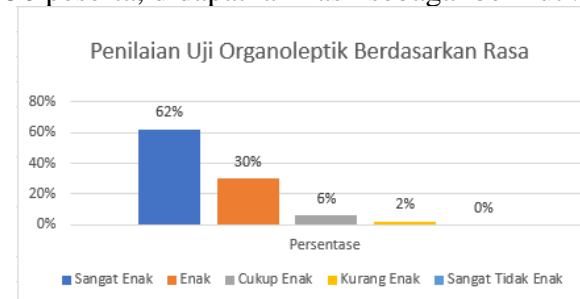
Gambar 8 Berdasarkan Peserta Mengonsumsi Mochi

Aspek Organoleptik

Dalam penelitian ini, uji organoleptik terhadap produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional dilakukan dengan melibatkan 50 peserta. Penilaian mencakup 5 aspek, yaitu rasa, tekstur, warna, aroma, dan tampilan. Hasil uji akan menjadi tolak ukur keberhasilan inovasi produk tersebut.

a. Rasa

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan rasa kepada 50 peserta, didapatkan hasil sebagai berikut :



Sumber : Peneliti 2024

Gambar 9 Berdasarkan Rasa

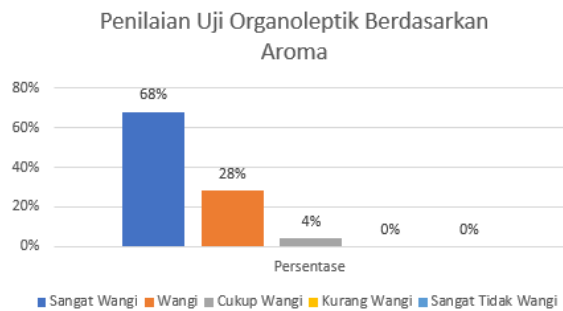
Hasil data di atas, dari 50 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, sebanyak 31 peserta atau 62% memilih sangat enak, lalu untuk 15 peserta atau 30% memilih enak, lalu untuk 3 peserta atau 6% memilih cukup enak, dan untuk kategori terendah 1 peserta atau 2% memilih kurang enak. Inovasi wedang mochi sebagai



alternatif minuman tradisional berdasarkan rasa menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “Sangat Enak”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk dengan cita rasa unik telah diterima dengan baik oleh minat pasar.

b. Aroma

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan aroma kepada 50 peserta, didapatkan hasil sebagai berikut :

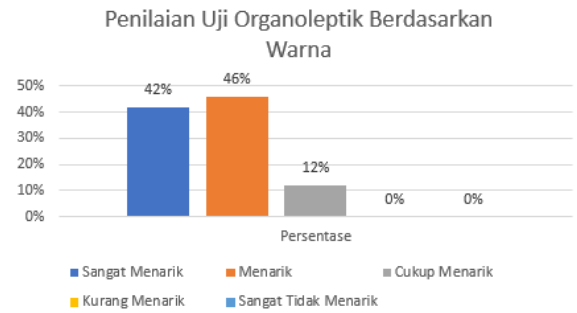


Sumber : Peneliti 2024
Gambar 10 Berdasarkan Aroma

Hasil data di atas dari 50 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, kategori tertinggi memilih sangat wangi sebanyak 68% atau 34 peserta, lalu untuk kategori wangi 28% atau 14 peserta, dan untuk kategori cukup wangi 4% atau 2 peserta. Inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan aroma menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “Sangat Wangi”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk mengeluarkan aroma jahe yang menyengat atau terlalu tajam.

c. Warna

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan warna kepada 50 peserta, didapatkan hasil sebagai berikut :

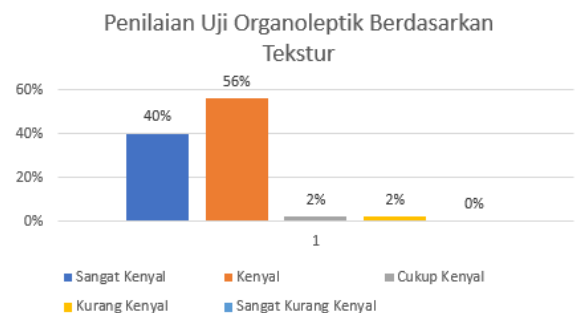


Sumber : Peneliti 2024
Gambar 4.11 Berdasarkan Warna

Hasil data di atas dari 50 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, sebanyak 42% atau 21 peserta memilih sangat menarik, lalu untuk sebanyak 46% atau 23 peserta memilih kategori menarik, dan untuk 12% atau 6 peserta memilih cukup menarik. Inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan warna menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “Menarik”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk memiliki warna yang sedikit kusam.

d. Tekstur

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan tekstur kepada 50 peserta, didapatkan hasil sebagai berikut :

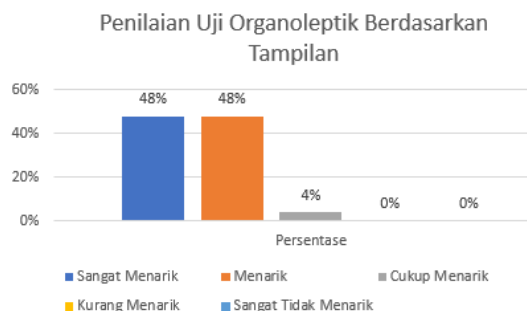


Sumber : Peneliti 2024
Gambar 4.12 Berdasarkan Tekstur

Hasil data di atas dari 50 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, sebanyak 20 peserta atau 40% memilih sangat kenyal, lalu untuk kategori tertinggi sebanyak 28 peserta atau 56% memilih kenyal, dan untuk kategori terendah masing-masing 1 peserta atau 2% memilih cukup kenyal dan kurang kenyal. Inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan tekstur menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “Kenyal”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk memiliki tekstur yang kenyal dan lembut.

e. Tampilan

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan tampilan kepada 50 peserta, didapatkan hasil sebagai berikut :



Sumber : Peneliti 2024

Gambar 4.13 Berdasarkan Tampilan

Hasil data di atas dari 50 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, sebanyak 24 peserta atau 48% memilih kategori sangat menarik, lalu untuk 24 peserta atau 48% memilih kategori menarik, dan untuk 2 peserta atau 4% memilih kategori cukup menarik. Inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional berdasarkan tampilan

menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “Sangat Menarik” dan “Menarik”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk penambahan sedikit pewarna pada kombinasi antara kudapan dan minuman tradisional berhasil menciptakan kesan menarik dan segar

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian serta eksperimen yang dilakukan dalam pembuatan inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Eksperimen atau uji coba yang dilakukan pada percobaan yang dilakukan menghasilkan formula resep yang tepat, diketahui bahwa formula resep dengan penambahan tepung beras pada kue mochi dan diisi dengan es krim kacang berpengaruh terhadap hasil dari rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan pada inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 20% tepung beras, 165 ml *fresh milk*, 1 sdm minyak sayur, 2 sdm gula pasir, dan 2 cubit garam.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan cara penyebaran kuesioner kepada 50 peserta untuk mengetahui daya terima masyarakat, dengan demikian dapat disimpulkan bahwa inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional dapat diterima, disukai, dan bahkan diharapkan mampu mengembalikan kelestarian minuman tradisional yang dikemas secara modern. Peserta rata – rata memberikan penilaian dengan skala 3 sampai dengan 5. Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik juga rata – rata peserta mengatakan inovasi wedang mochi



sebagai alternatif minuman tradisional memiliki rasa yang unik, tekstur yang kenyal dan lembut, dan juga memiliki aroma jahe yang segar.

Saran

Saran terhadap hasil penelitian inovasi wedang mochi sebagai alternatif minuman tradisional, sebagai berikut :

1. Uji coba penambahan tepung beras pada adonan mochi maksimal 20% yang menghasilkan tekstur dan kekenyalan yang optimal.
2. Penambahan pigmen warna cerah pada adonan mochi bertujuan untuk menutupi perubahan warna akibat pencampuran tepung beras yang telah disesuaikan. Diperlukan meningkatkan rasa es krim mochi pada isian mochi agar dapat dinikmati oleh seluruh kalangan.
3. Ukuran adonan mochi dapat disesuaikan menjadi lebih kecil agar dapat mudah dimakan. Selain itu, disarankan untuk meningkatkan aroma manis dengan penambahan kayu manis ke dalam air wedang jahe.
- 4.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anggraeni, L. D., & Komariah, K. (2022). MOCHI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KETAN HITAM (MENINGKATKAN POTENSI BAHAN PANGAN LOKAL).
- [2] Aryanta, I. R. (2019). MANFAAT JAHE UNTUK KESEHATAN. *Widya Kesehatan*.
- [3] Farhani, A. V., Nafiri Putri, C. E., Rifdiani, E. R., Khoiriza, L., Zulfa, L., & Ayulansae, M. P. (2021). Meningkatkan Popularitas Wedang Jahe Melalui "WAJAH TOBA" (Wedang Jahe Topping Boba). *Jurnal Wibhakti*, 2.
- [4] Fauzi, I., Nauli, R., Hidayatuloh, S., & Hutami, R. (2015). PEMBUATAN MOCHI PELANGI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TALAS. *Jurnal Agroindustri*, 108.
- [5] *Health Benefits of Mochi*. (t.thn.). Diambil kembali dari Natural Import Company - Traditional Japanese foods : https://naturalimport.com/health_benefits_of_mochi
- [6] Hilmy, H. (2019). Orang Jepang biasanya menyajikan kue mochi ini saat pergantian tahun. Mochi memiliki rasa yang khas yaitu lembut di saat pertama kali dimakan, dan lama kelamaan menjadi lengket setelah kunyahan berikutnya.
- [7] Nasution, P. (2010, Februari 12). *Wedang Jahe (Indonesian Ginger Tea)*. Diambil kembali dari Indonesia Eats: <http://indonesiaeats.com/indonesian-ginger-tea-wedang-jahe/>
- [8] Nurhidayati, V. A. (2022). PENGEMBANGAN MOCHI TINGGI SERAT DAN RENDAH LEMAK BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS MERAH DAN ANEKA SAYURAN: The development of high fiber low fat mochi from brown rice flour and various vegetables. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi Universitas Binawan*, 57.
- [9] Rahayu, V. P. (2022, Juli 24). *Manfaat Minumna Jahe Bagi Tubuh*. Diambil kembali dari Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/443/manfaat-minuman-jahe-bagi-tubuh
- [10] Rahmawati, A. L. (2019). Pembuatan kue mochi mogi (mochi gizi) dengan penambahan sari daun kelor (Moringa Oleifera). *UNS (Sebelas Maret University)*.
- [11] Santoso, H. B. (2008). *Ragam & Khasiat Tanaman Obat : Sehat Alami dari Halaman Asri*. AgroMedia Pustaka.
- [12] Saras, T. (2023). Wedang Uwuh: Tradisi Minum Herbal Khas Jawa Tengah. Dalam T. Saras, *Wedang Uwuh: Tradisi*



-
- Minum Herbal Khas Jawa Tengah* (hal. 2-3). Tiram Media.
- [13] Wisnu, L., Kawiji, K., & Atmaka, W. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol pada Wedang Uwuh Ready to Drink dan Kinetika Perubahan Kadar total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 72.



.....
HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN