

ABSTRAK

Siti Nurailiyah. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) Terhadap Tingkat Kesukaan Mochi Mocaf. Dibimbing oleh Sri Mulyani S.TP, M.Si dan Roziana, S.ST, M.Gizi

Beras ketan hitam (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial sebagai sumber antioksidan. Mochi adalah makanan yang kini populer di Indonesia. Kudapan ini adalah sejenis *wagashi* atau *dessert* khas Jepang yang terbuat dari tepung ketan dan berisi kacang merah. Mochi mocaf adalah hasil penelitian yang pernah dilakukan oleh Wiraswati dan Handayani dengan perlakuan terbaik adaah 20% namun perlu dilakukan penambahan warna. Tujuan tepung ketan hitam disubstitusi dalam pembuatan mochi mocaf ini untuk memberikan warna pada mochi mocaf dan meningkatkan nilai gizi. Desain penelitian yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 1 kontrol (0% tepung ketan hitam) dan 3 perlakuan (40%, 50%, 60% substitusi tepung ketan hitam). Hasil pengujian menggunakan Uji Hedonik kemudian dianalisis dengan menggunakan *One Way Anova* dengan signifikansi $p < 0.05$ dan bila hasil berbeda nyata, maka dilakukan Uji Lanjut Duncan. Hasil penelitian ini didapatkan terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan terhadap warna dan aroma antara perlakuan P0 dengan P1 (40% tepung ketan hitam), P2 (50% tepung ketan hitam), dan P3 (60% tepung ketan hitam).

Kata kunci: tepung ketan hitam, mochi, mocaf

ABSTRACT

Siti Nurailiyah. “The Effect of Substitution of Black Glutinous Rice Flour (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) on the Likelihood of Mochi Mocaf”. Guided by Sri Mulyani, and Roziana

Black glutinous rice (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) is a potential commodity as a source of antioxidants. Mochi is a food that is now popular in Indonesia. This snack is wagashi, a Japanese dessert made from glutinous rice flour filled with red beans. Mochi mocaf is the result of research done by Wiraswati and Handayani, with the best treatment being 20% but it needs to be added color. The purpose of substituting black glutinous rice flour in making mocaf mochi is to give color to mocaf mochi and increase its nutritional value. The research design used was a completely randomized design (CRD) method using one control (0% black glutinous rice flour) and 3 treatments (40%, 50%, and 60% black glutinous rice flour substitution). The Hedonic Test results were then analyzed using One Way ANOVA with a significance of $p < 0.05$. If the results differed significantly, Duncan's Advanced Test was carried out. The results of this study showed that there were significant differences in the level of preference for color and aroma between treatments P0 and P1 (40% black sticky rice flour), P2 (50% black sticky rice flour), and P3 (60% black sticky rice flour).

Keywords: black glutinous rice flour, mochi, mocaf