

## ABSTRAK

**Vega Fitria Susianto, 2021.** “Analisis Kualitas Mochi Dengan Substitusi Sari Daun Sirsak” Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga , Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Mochi merupakan makanan khas Jepang yang cukup populer di Indonesia. Penelitian ini dilatar belakangi mochi yang merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat, namun masih banyak menggunakan pewarna dan perasa sintesis. Daun sirsak dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami pada mochi. Mochi dengan substitusi sari daun sirsak dapat dijadikan salah satu olahan pangan fungsional yang kaya akan manfaat untuk kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis substitusi sari daun sirsak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa mochi.

Jenis penelitian ini eksperimen murni, objek penelitian ini adalah mochi. Variabel penelitian ini meliputi variabel bebas dengan 4 faktor yaitu X0 (kontrol), X1 (substitusi sari daun sirsak 20%), X2 (substitusi sari daun sirsak 40%), X3 (substitusi sari daun sirsak 60%). Variabel terikatnya yaitu kualitas mochi. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 5 panelis yang menjawab format uji organoleptik. Rancangan penelitian ini Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan. Data yang didapat dianalisis dengan menggunakan analisis statistik (ANAVA), jika  $F_{hitung} >$  dari  $F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata terhadap substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas warna (hijau tua) dan aroma (harum) karena  $F_{hitung} >$  dari  $F_{tabel}$ . Sedangkan kualitas bentuk (rapi dan seragam), tekstur (kenyal) dan rasa (manis) tidak terdapat pengaruh yang nyata karena  $F_{hitung} <$  dari  $F_{tabel}$ .

**Kata kunci : Daun Sirsak, Sari Daun Sirsak, Mochi.**