

**ANALISIS KUALITAS MOCHI DENGAN SUBSTITUSI  
SARI DAUN SIRSAK**

**SKRIPSI**

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**OLEH :  
VEGA FITRIA SUSIANTO  
NIM 2017/17075051**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

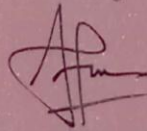
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS MOCHI DENGAN SUBSTITUSI SARI DAUN SIRSAK

Nama : Vega Fitria Susianto  
NIM : 17075051  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

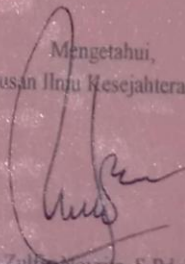
Padang, Januari 2022

Disetujui oleh :  
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP. 196803301994032003

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfah Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197611172003122002

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Vega Fitria Susianto

NIM : 17075051

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Judul :

**Analisis Kualitas Mochi Dengan Substitusi Sari Daun Sirsak**

Padang, Januari 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si

1. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

2. 

Anggota : Sari Mustika S. Pt, M. Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp (0751) 7051186 e-mail : ikk.fppunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vega Fitria Susianto  
NIM : 17075051  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Analisis Kualitas Mochi Dengan Substitusi Sari Daun Sirsak**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zuhra Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan

Vega Fitria Susianto  
NIM. 17075051

## 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 sintetis. 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  $F_{hitung} > F_{tabel}$  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  $F_{hitung} > F_{tabel}$ . Sedangkan kualitas bentuk (rapi dan seragam), tekstur (kenyal) dan rasa (manis) tidak terdapat pengaruh yang nyata karena  $F_{hitung} < F_{tabel}$ .

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

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga bisa menyelesaikan proposal penelitian dengan judul **“Analisis Kualitas Mochi Dengan Substitusi Sari Daun Sirsak”** sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Strata Satu pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini banyak hambatan serta rintangan yang penulis hadapi namun akhirnya dapat melaluinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Penasehat Akademik Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan proposal penelitian ini.

6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan.
7. Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan.
8. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan materil yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
10. Teman-teman seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi penelitian ini.

Penulis menyadari skripsi penelitian ini masih jauh dari kata kesempurnaan dan banyak terapat kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca agar dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Batasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Mochi .....	8
B. Resep Standar Mochi .....	9
C. Bahan Pembuatan Mochi .....	9
D. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Mochi .....	13
E. Kualitas Mochi .....	18
F. Sari Daun Sirsak .....	20
G. Kerangka Konseptual .....	22
H. Hipotesis .....	23
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	25
B. Lokasi Dan Jadwal Penelitian .....	25
C. Objek Penelitian .....	25
D. Definisi Operasional Dan Variabel Operasional .....	26
E. Jenis Dan Sumber Data .....	27
F. Prosedur Penelitian .....	28
G. Rancangan Penelitian .....	36
H. Kontrol Validasi .....	37
I. Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian .....	38
J. Teknik Analisis Data .....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	41
B. Pembahasan .....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>59</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Bahan Pembuatan Sari Daun Sirsak .....	33
2. Komposisi Bahan Pembuatan Mochi Dengan Penggunaan Sari Daun Sirsak .....	34
3. Rancangan Penelitian .....	36
4. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian .....	39
5. Analisis Varian (ANOVA) .....	39
6. Uji Duncan Kualitas Warna (Hijau Tua) Mochi .....	44
7. Uji Duncan Kualitas Aroma (Harum) Mochi .....	46

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kerangka Konseptual Penggunaan Sari Daun Sirsak Dalam Pembuatan Mochi. ....	23
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Daun Sirsak.....	33
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Mochi Daun Sirsak.....	35
4. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Rapi Mochi Sari Daun Sirsak .....	42
5. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam Mochi Sari Daun Sirsak .....	43
6. Rata-Rata Nilai Kualitas Warna Mochi Sari Daun Sirsak .....	44
7. Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma Mochi Sari Daun Sirsak .....	45
8. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Mochi Sari Daun Sirsak .....	46
9. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa Mochi Daun Sirsak .....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Instrumen Penelitian .....	59
2. Hasil Tabulasi Data .....	63
3. Hasil Pengolahan Data .....	69
4. Dokumentasi Penelitian .....	77
5. Surat Tugas Pembimbing .....	81
6. Surat Tugas Seminar .....	82
7. Surat Tugas Panelis .....	83
8. Surat Tugas Penelitian .....	89
9. Surat Tugas Menguji Skripsi .....	90
10. Kartu Konsultasi .....	91

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perkembangan zaman yang seiring dengan tuntutan manusia akan pemenuhan makanan dan minuman semakin berkembang. Produk pangan yang dikehendaki oleh masyarakat modern saat ini tidak hanya untuk menghilangkan rasa lapar, akan tetapi mempertimbangkan kandungan gizi yang terdapat pada makanan tersebut. Beberapa jenis kudapan yang sering dikonsumsi masyarakat yaitu roti, cake dan kue. Kue di Indonesia dikategorikan berdasarkan kadar airnya yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah ini adalah istilah yang disebutkan untuk jenis kue yang memiliki tekstur lembut, relatif basah dan empuk. Salah satu contoh kue yang di gemari oleh masyarakat saat ini adalah mochi.

Kue mochi merupakan makanan khas *Jepang* yang cukup populer di Indonesia. Mochi menurut Fauzi (2015) berasal dari bahasa Jepang yaitu *mua ci*. Keberadaan mochi tidak terlepas dari adanya penduduk Jepang di Indonesia, karena berdasarkan sumber-sumber yang ada mengatakan bahwa mochi adalah makanan yang dibawa oleh orang-orang Jepang ke Indonesia pada tahun 1942 (Rahmawati, 2019). Mochi merupakan makanan yang berasal dari Jepang tetapi telah masuk ke Indonesia dengan mengalami proses kulturasi. Produk ini biasanya dibuat dari bahan dasar tepung ketan dan umumnya dibentuk bulat-bulat kecil, memiliki tekstur kenyal dan lembut serta bersifat semi basah (Sagala dkk, 2017).

Pada pembuatan mochi pewarna yang biasanya digunakan terbuat dari pewarna alami yang kaya akan vitamin, tetapi pada saat ini mochi banyak terbuat dari bahan perasa dan pewarna sintetis, sehingga menyebabkan berkurangnya kualitas mochi dan belum terjaminnya kandungan gizinya.

Menurut Titiek Pujilestari (2015: 1) menyatakan bahwa :

Pada umumnya pewarna sintesis memiliki beberapa keunggulan antara lain; jenis warna beragam dengan rentang warna luas, ketersediaan terjamin, cerah, stabil, tidak mudah luntur, tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, daya mewarnai kuat, mudah diperoleh, murah, ekonomis dan mudah digunakan. Namun demikian penggunaan pewarna sintesis dapat menimbulkan masalah kesehatan.

Penggunaan pewarna sintesis seperti, *Rhodamin B*, *Metahanyl Yellow* dan *Amaranth* pada makanan dan minuman sangat berbahaya bagi kesehatan karena dapat memicu terjadinya kanker serta kerusakan ginjal dan hati (Reysa, 2013). Bahan pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makanan (*food grade*) pun harus dibatasi jumlahnya. Karena pada dasarnya, setiap benda sintetis yang masuk ke dalam tubuh kita akan menimbulkan efek. Beberapa negara maju, seperti Eropa dan Jepang bahkan telah melarang penggunaan pewarna sintetis tersebut (Nugraheni, 2014: 2).

Penggunaan pewarna sintesis dapat digantikan dengan pewarna alami karena lebih aman dan tidak menimbulkan efek samping jika digunakan terus menerus. Beberapa pewarna alami yang banyak dikenal dan digunakan masyarakat seperti kunyit membuat warna kuning, daun suji dan pandan untuk warna hijau, gula merah untuk warna coklat, daun jati atau cabai untuk menghasilkan warna merah (Karunia, 2013: 74). Salah satu bahan alami yang dapat digunakan untuk memperoleh warna hijau adalah daun sirsak.

Tanaman sirsak (*Annona muricata L.*) merupakan salah satu jenis tanaman dari familia *Annonaceae* yang telah menyebar di Indonesia (Haryanto, 2017:164). Seluruh bagian dari tanaman sirsak seperti buah, daun, biji dan batang dapat dimanfaatkan untuk kesehatan karena mengandung antioksidan, antikanker dan antivirus (Wullur, dkk, 2012). Masyarakat pada umumnya mengkonsumsi sirsak dengan memakan buahnya saja, selain buah sirsak, daun sirsak juga mempunyai kandungan kimia yang berperan penting untuk kesehatan. Daun sirsak mengandung banyak zat yang baik bagi kesehatan tubuh dan dijadikan sebagai pengobatan herbal atau tradisional. Menurut Puspitasari dkk,. (2016) daun sirsak dimanfaatkan sebagai pengobatan alternatif untuk pengobatan kanker, yakni dengan mengkonsumsi air rebusan daun sirsak.

Pada saat ini daun sirsak hanya banyak dikonsumsi sebagai teh dan obat-obatan dan juga belum dimanfaatkan secara optimal. Meskipun daun sirsak memiliki banyak khasiat bagi kesehatan pengolahan daun sirsak masih sangat kurang, bahkan beberapa masyarakat belum memanfaatkan daun sirsak secara optimal menjadi olahan pangan. Berdasarkan pendapat diatas, dapat penulis simpulkan bahwa daun sirsak dapat dikonsumsi dan diolah menjadi olahan makanan dan memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan. Selain itu, daun sirsak juga mengandung *klorofil* atau dikenal dengan zat hijau daun sehingga sari daun sirsak yang dihasilkan memiliki warna yang hijau pekat yang dapat digunakan sebagai pewarna alami es krim (Aulia 2017:41). Oleh karena itu,

daun sirsak juga dapat digunakan sebagai pewarna alami warna hijau sebagai alternatif pengganti pewarna sintetis pada mochi.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa daun sirsak sangat baik digunakan sebagai bahan pewarna alami pada mochi dan dapat menyembuhkan penyakit. Selain untuk meningkatkan kualitas pada mochi, substitusi sari daun sirsak pada mochi juga dapat menjadikan mochi daun sirsak menjadi salah satu pangan fungsional. Pangan fungsional memiliki fungsi fisiologis seperti mengatur daya tahan tubuh, menangkal radikal bebas, mengatur ritmik kondisi fisik, mencegah penuaan, dan mencegah penyakit yang berkaitan dengan makanan (Mawardi dkk., 2016) . Salah satu bentuk pangan fungsional adalah dalam bentuk kue atau kudapan. Pangan fungsional dapat berasal dari bahan alami yang mudah ditemukan sehari-hari, salah satunya adalah berasal dari daun sirsak. Kue mochi tidak hanya dijadikan sebagai kudapan saja tetapi bisa menjadi kudapan yang menyehatkan dan memiliki manfaat yang baik untuk tubuh

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian substitusi sari daun sirsak dalam pembuatan mochi, karena dapat menciptakan makanan sehat dan memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan. Persentase yang akan digunakan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Putri dkk., (2017) yang berjudul “Pengaruh Substitusi Sari Daun Sirsak Terhadap Kualitas Es Krim” dengan persentase sari daun sirsak 0%, 25%, 50% dan 75%. Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah penulis lakukan dengan substitusi 25% dan 75%, pada substitusi

75% menghasilkan mochi yang tidak sesuai dengan kualitas yang diharapkan, sehingga penulis membatasi jumlah sari daun sirsak yang digunakan kurang dari 75% yaitu sebanyak 20%, 40% dan 60% dari jumlah air yang digunakan dalam resep standar. Sehubungan dengan penjelasan di atas untuk menentukan kualitas mochi dengan substitusi sari daun sirsak, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS KUALITAS MOCHI DENGAN SUBSTITUSI SARI DAUN SIRSAK”**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Mochi merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat, namun masih banyak menggunakan pewarna dan perasa sintetis
2. Daun sirsak umumnya digunakan untuk pengobatan herbal dan belum dimanfaatkan secara optimal dalam pengolahan hasil produk pangan.
3. Mochi dengan substitusi sari daun sirsak dapat dijadikan sebagai salah satu pangan fungsional.
4. Belum adanya penelitian tentang analisis kualitas mochi dengan substitusi sari daun sirsak.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penulis dibatasi pada substitusi sari daun sirsak dengan persentase 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas mochi yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.



#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah tersebut maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana analisis kualitas bentuk mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60%?
2. Bagaimana analisis kualitas warna mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60%?
3. Bagaimana analisis kualitas aroma mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60%?
4. Bagaimana analisis kualitas tekstur mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60%?
5. Bagaimana an analisis kualitas rasa mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60%?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah di atas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Analisis kualitas bentuk mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60% .
2. Analisis kualitas warna mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60% .
3. Analisis kualitas aroma mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60% .

4. Analisis kualitas tekstur mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60% .
5. Analisis kualitas rasa mochi dengan substitusi sari daun sirsak sebanyak 20%, 40% dan 60% .

#### **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang didapatkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis manfaat dari penelitian ini menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman dalam penelitian khususnya pada pembuatan mochi dengan substitusi sari daun sirsak.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi dalam membuat produk mochi dengan substitusi sari daun sirsak
3. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi S1 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang analisis kualitas mochi dengan substitusi sari daun sirsak yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan:

1. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi sari daun sirsak terhadap kualitas bentuk (rapi dan seragam), tekstur (kenyal) dan rasa (manis) pada mochi.
2. Terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi sari daun sirsak terhadap kualitas warna (hijau tua) dan aroma (harum) pada mochi. Substitusi sari daun sirsak yang semakin banyak menghasilkan warna mochi yang semakin hijau tua dan aroma khas mochi juga semakin berkurang dikarenakan aroma dari daun sirsak.
3. Sari daun sirsak dapat dijadikan sebagai pewarna hijau alami pada makanan.

#### **B. Saran**

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Gunakan daun sirsak yang segar agar sari daun sirsak yang dihasilkan berwarna hijau tua segar.
2. Pada saat pembentukan mochi perhatikan ketelitian pada berat dan ukuran agar bentuk mochi yang dihasilkan rapi dan seragam.

3. Simpan mochi dalam kotak dengan kemasan yang tertutup rapat agar tekstur mochi tetap kenyal dan bentuk mochi tetap rapi dan seragam. Jika perlu gunakan kemasan yang keras sehingga mochi tidak mudah hancur.
4. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebaiknya menggunakan sari daun sirsak sebanyak 60% dari jumlah air yang digunakan dalam penggunaan sari daun sirsak terhadap produk yang membutuhkan warna hijau tua pada adonan saat pengolahannya. Hal ini dilihat dari hasil uji organoleptik mochi yang sudah dilakukan dimana pada perlakuan 20% dan 40% menghasilkan produk yang kurang sesuai dengan yang diharapkan.
5. Daun sirsak merupakan bahan pangan yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit, maka penulis menyarankan untuk melakukan penelitian sari daun sirsak ke variabel lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T. S. dan Betty, D.S. 2008. *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Adjie, Nia. 2018. *Bikin Sendiri Jajanan Pasar Tradisional*. Jakarta: Ajar Masak.
- Anni Faridah, Kasmita S, Asmar Yulastri dan Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1,2,3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan
- Arofah, F.B dan Bahar, A. 2017. “Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis”. *e-Journal Boga*,5(1), 48-56
- Aulia, Z. 2017. “Pengaruh Penambahan Puree Sirsak (*Annona Muricata* L.) dan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim”. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).
- Dapur Aliza. 2011. *Kue Mochi Untuk Jualan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, A. P., & Naryono, E. 2020. “Studi Literatur Pengaruh Lama Penyimpanan Garam Halus Beryodium Terhadap Kadar Yodium Secara Iodometri”. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 6(2), 484-490.
- Dewi, Irra Chrisyanti. 2020. *Boga Dasar (C2) Kelas X*. Malang: PT Kuantum Buku Sejahtera.
- Dinda Viola Karina, 2017. “ Analisis Kualitas Kulit Udang”. *Skripsi Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang*.
- Edyansyah, E. 2014. Keberadaan Jamur Kontaminan Penyebab Mikotoksikosis Pada Selai Kacang Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Palembang Tahun 2013. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 2(14).
- Elida. 2019. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Malang: CV IRDH.
- Elida.2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP
- Elza Oktariani. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Jalar Orange Terhadap Sus Kering. *Skripsi. Padang. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*.