

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA**

SKRIPSI



Oleh:

ADITYA BUANA SANDY

NO. MHS : 315100759

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2021**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA**

SKRIPSI



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata

Oleh:

ADITYA BUANA SANDY

NO. MHS : 315100759

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA



Oleh:

ADITYA BUANA SANDY

NO. MHS. : 315100759

Telah Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M

NIDN. 0516057102

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M

NIDN. 0505026202

Mengetahui,

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA**

SKRIPSI

Oleh:

ADITYA BUANA SANDY

No. Mhs : 315100759

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 10 Juli 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hamdan Awari, S.Pd, M.Pd. BI

NIDN. 0509118801

Pembimbing I : Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.ST, M.M :

NIDN. 0516057102

Pembimbing II : Dra. Heni Susilawati, M.M

NIDN. 0505026202

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Dra. Prihatun, M.M

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : ADITYA BUANA SANDY

NIM : 315100759

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk
Kue Mochi Berbahan Dasar Tepung Tapioka

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 10 Juli 2021

Penulis



Aditya Buana Sandy

NIM : 315100759

MOTTO

“Kemuliaan terbesar dalam hidup tidak disebabkan karena kita tidak pernah gagal, tetapi kemampuan untuk bangkit setiap kali kita gagal”.

(Nelson Mandela)

“Kamu bisa jadi apapun yang kamu inginkan, cukup ubah dirimu menjadi apapun yang kamu pikir bisa”

(Freddie Mercury)

“Janganlah mencoba menjadi orang sukses, tapi cobalah jadi orang yang bernilai”.

(Albert Einstein)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih untuk doa dan dukungan dari orang-orang tercinta, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Maka dari itu penulis berterimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada saya sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
2. Kedua orang tua, ayah dan ibu tercinta Sulaiman dan Alm. Izah Mudjriyah, terimakasih atas doa, nasihat serta dukungannya sehingga mampu mengantarkan saya untuk menyelesaikan skripsi.
3. Kedua kakak tercinta, Deny Bayu Hermawan dan Taufan Adhi Nugraha, terimakasih atas doa, nasihat serta dukungannya sehingga mampu mengantarkan saya untuk menyelesaikan skripsi.
4. Teruntuk sahabat-sahabat ADH seperjuangan skripsi angkatan 2015 dan 2016 yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungan dan doa, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi.
5. Teruntuk Zadhah Khairunnisa. Terimakasih atas doa dan dukungan serta motivasi untuk menempuh gelar Sarjana.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA”**. Penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan di program D-IV pada program studi Pengelolaan Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penelitian ini menjelaskan apakah ada pengaruh tingkat kesukaan responden terhadap produk kue mochi berbahan dasar tepung tapioka. Responden menyukai produk kue mochi berbahan dasar tepung tapioka dengan porsi 75% tepung tapioka 25% tepung sagu.

Skripsi ini dapat dikerjakan oleh penulis berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku pembimbing I dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan, sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku pembimbing II yang telah dengan bijaksana memberikan bimbingannya dalam petunjuk pada penulisan skripsi.

3. Hamdan Anwari, S.Pd. M.Pd, BI selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmunya.
6. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi, semangat dan moral maupun material.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 10 Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN COVER	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN BERITA ACARA	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	8
1. Mochi	8
2. Singkong	8
3. Tepung Tapioka	8
4. Tahap Pembuatan Mochi	10
5. Kualitas Produk	13
B. Kerangka Pemikiran	16
C. Penelitian Terdahulu	17
D. Hipotesis	20

BAB III METODE PENELITIAN

A.	Jenis Penelitian	23
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian	23
C.	Populasi dan Sampel	24
D.	Variabel Penelitian	25
E.	Metode Pengumpulan Data	26
	1. Wawancara	26
	2. Kuisisioner	26
	3. Observasi	26
F.	Metode Analisis Data	26
	1. Uji Hedonik	27
	2. Test Friedman	28
G.	Alur Penelitian	29

BAB IV HASIL ANALISIS DATA

A.	Pelaksanaan Eksperimen	30
	1. Pengertian Mochi	30
	2. Pengertian Tepung Tapioka	30
	3. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	30
B.	Kelayakan Instrumen	44
C.	Hasil Analisis Data	46
D.	Pembahasan	58

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A.	Kesimpulan	60
B.	Saran	61

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka	9
Tabel 4.1 Rincian Biaya Pembuatan Mochi Tepung Tapioka	40
Tabel 4.2 Resep Pertama Kulit Mochi Tapioka	41
Tabel 4.3 Resep Pertama <i>Filling</i> Mochi Tapioka	41
Tabel 4.4 Resep Kedua Kulit Mochi Tapioka	42
Tabel 4.5 Resep Kedua <i>Filling</i> Mochi Tapioka	43
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	45
Tabel 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	46
Tabel 4.8 Uji Normalitas	47
Tabel 4.9 <i>Descriptive Statistics</i> Warna	49
Tabel 4.10 <i>Mean Ranks</i> Warna	49
Tabel 4.11 Uji Friedman Warna	50
Tabel 4.12 <i>Descriptive Statistics</i> Aroma	51
Tabel 4.13 <i>Mean Ranks</i> Aroma	51
Tabel 4.14 Uji Friedman Aroma	52
Tabel 4.15 <i>Descriptive Statistics</i> Rasa	53
Tabel 4.16 <i>Mean Ranks</i> Rasa	53
Tabel 4.17 Uji Friedman Rasa	54
Tabel 4.18 <i>Descriptive Statistics</i> Tekstur	55
Tabel 4.19 <i>Mean Ranks</i> Tekstur	56
Tabel 4.20 Uji Friedman Tekstur	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Kerangka Berpikir	16
Gambar 3.1 Skema Alur Penelitian	29
Gambar 4.1 Tepung Tapioka	31
Gambar 4.2 Tepung Sagu	31
Gambar 4.3 Tepung Maizena	32
Gambar 4.4 Kacang Tanah Sangrai	32
Gambar 4.5 Pasta Pandan	33
Gambar 4.6 Santan	33
Gambar 4.7 Perasa Vanila	34
Gambar 4.8 Gula Pasir	34
Gambar 4.9 Garam	35
Gambar 4.10 Air	35
Gambar 4.11 Kompor	36
Gambar 4.12 Timbangan Digital	36
Gambar 4.13 Spatula Kayu	37
Gambar 4.14 Solet	37
Gambar 4.15 <i>Sauce Pan</i>	37
Gambar 4.16 Sendok	37
Gambar 4.17 Mangkok	38
Gambar 4.18 Gelas Ukur Plastik	38
Gambar 4.19 Nampan Plastik	38
Gambar 4.20 Mika Makanan	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Daftar Responden dan Hasil Kuesioner

Lampiran 4 Data Statistik

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA” diambil untuk mencari substitusi tepung ketan dengan menggunakan tepung tapioka sebagai bahan dasar produk mochi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan responden dalam pembuatan mochi berbahan dasar tepung tapioka. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan komposisi bahan 75% tepung tapioka dan 25% tepung sagu.

Metode pengumpulan data menggunakan Uji Hedonik dan Uji Friedman, berdasarkan kuesioner dengan jumlah 30 responden yang terdiri dari mahasiswa Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.

Hasil analisis data menunjukkan tingkat kesukaan responden terhadap penilaian aspek warna dari mochi *mean rank* menarik 2,40; *mean rank* mencolok 2,00; *mean rank* pucat 2,05; penilaian aspek aroma dari mochi *mean rank* vanila 1,97; *mean rank* tepung 1,85; *mean rank* kacang 2,18; penilaian aspek rasa dari mochi *mean rank* manis 2,15; *mean rank* pandan 1,78; *mean rank* rasa gurih 2,07; penilaian aspek tekstur dari mochi *mean rank* lembut 1,65; *mean rank* kenyal 2,30; *mean rank* padat 2,05. Warna dengan nilai *chi square* 12,659 > 5.991; maka H_a diterima artinya ada pengaruh tingkat kesukaan. Aroma dengan nilai *chi square* 2,641 < 5.991; maka H_0 diterima artinya tidak adanya pengaruh tingkat kesukaan. Rasa memiliki nilai *chi square* 3,595 < 5.991; maka H_0 diterima artinya tidak ada pengaruh tingkat kesukaan. Tekstur dengan nilai *chi square* 11,727 > 5.991; maka H_a diterima artinya adanya pengaruh tingkat kesukaan.

Kata kunci : Mochi, Tepung Tapioka, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

The research entitled "ANALYSIS OF RESPONDENT'S PREFERENCE IN PRODUCTS OF MOCHI CAKE BASED ON TAPIOCA FLOUR" was taken to find a substitute for glutinous rice flour by using tapioca flour as the basic ingredient of mochi products. The purpose of this study was to determine the level of preference of respondents in making mochi made from tapioca flour. In this study, researchers used a composition of 75% tapioca flour and 25% sago flour.

The data collecting method were used is Hedonic Test and Friedman Test, based on a questionnaire with a total of 30 respondents consisting of Hospitality Management students at STP AMPTA Yogyakarta.

The results of data analysis showed that the respondents' preference for color aspects of the mochi interesting mean rank was 2.40; flashy mean rank 2.00; pale mean rank 2.05; the assessment of the aroma aspect of mochi mean rank of vanilla is 1.97; mean rank of flour 1.85; mean rank of nutty 2.18; taste aspect assessment of mochi sweet mean rank 2.15; the mean rank of pandanus 1.78; mean rank savory taste 2.07; texture aspect assessment of mochi the soft mean rank 1.65; mean rank chewy 2.30; solid mean rank 2.05. Color with chi square value $12,659 > 5,991$; then H_a is accepted, meaning that there is influence on the level of preference. Aroma with a chi square value of $2,641 < 5,991$; then H_0 is accepted, meaning that there is no influence of the level of preference. Taste has a chi square value of $3.595 < 5991$; then H_0 is accepted, meaning that there is no influence on the level of preference. Texture with a chi square value of $11,727 > 5991$; then H_a is accepted, meaning that there is an influence of the level of preference.

Keywords : Mochi, Tapioca Flour, Preference Level

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue mochi merupakan salah satu makanan camilan khas Jepang. Makanan khas Jepang ini memiliki rasa yang lembut dan kenyal dan lama-lama menjadi lengket ketika dimakan. Kue mochi khas Jepang ini dibuat dari beras ketan yang ditumbuk hingga lembut dan ditambahkan sedikit air kemudian dibentuk menjadi bulat.

Sejarah kue mochi mengenai nama dan alasan menjadi tradisi di Jepang tiap tahun baru. Nama *Mochi* berasal dari berbagai kata, salah satunya adalah kata kerja *Motshu* yang berarti untuk menahan atau memiliki, yang bermaksud bahwa *Mochi* berupa pemberian dari para dewa. Ada juga *Mochizuki* yang berarti bulan purnama dan *Muchimi* yang berarti lengket. (Club, Nippon. 2017. scdc.binus.ac.id/nc/2017/04/20/asal-mula-mochi/, 10 Maret 2021)

Tradisi mochi ini berawal dari zaman dahulu, mochi sering dimakan oleh para petani Jepang pada saat musim dingin untuk meningkatkan stamina mereka. Selain para petani, mochi juga sering dimakan oleh para *Samurai*. Kue ini memberikan semangat kepada samurai karena sangat mudah disiapkan dan dibawa kemana-mana. Suara tumbukan pada saat pembuatan mochi juga dikatakan oleh para samurai sebagai hendak maju ke medan perang. Namun karena para samurai dan hal-hal lainnya dari jaman dahulu sudah tidak ada, maka diambil waktu yang tepat untuk memakan mochi. Sejak itu ditentukanlah pada tanggal 1 Januari setiap

tahunnya. (Club, Nippon. 2017. sdc.binus.ac.id/nc/2017/04/20/asal-mula-mochi/, 10 Maret 2021)

Awal mula kue mochi masuk ke Indonesia adalah dibawa oleh tentara Jepang saat Jepang menduduki Indonesia. Ada juga yang mengatakan bahwa kue *mochi* berasal dari China. Tetapi setelah ditelusuri melalui sejarah lisan, bukan mochi yang berasal dari China. Namun warga keturunan Tionghoa memang merupakan pelopor usaha dagang mochi yang pertama di Sukabumi. (Muti. 2017. m.beautynesia.id/14192, 10 Maret 2021).

Di daerah Jawa Barat terutama Sukabumi menjadikan kue mochi sebagai oleh-oleh khas kota tersebut. Namun kue mochi khas Sukabumi berbeda, isian kacang tanah tidak ditemukan pada kue mochi khas Jepang. Kue mochi khas Sukabumi memiliki keunikan dalam pengemasan, yaitu menggunakan keranjang bambu. Kue *Mochi* tak hanya menyebar di daerah Jawa Barat, namun juga menyebar ke daerah tengah Pulau Jawa yaitu Yogyakarta dan Semarang. Untuk kue *mochi* di Yogyakarta terdapat varian rasa mulai dari kacang tanah, kacang hijau, hingga varian rasa yang lebih modern seperti strawberry, coklat, keju, tiramisu, blueberry dan masih banyak lagi. Untuk kue *mochi* Semarang memiliki penampilan yang berbeda dengan menggunakan taburan biji wijen diluarnya yang membuat *Mochi* Semarang terlihat seperti jajanan pasar Onde-onde.

Tepung ketan sebagai bahan dasar pembuatan kue *mochi* memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka, yaitu Rp.11.300,00 per 500 gr. Oleh karena itu perlu alternatif bahan pengganti yang memiliki harga yang lebih rendah. Salah satu alternatifnya dengan menggantikan bahan dasar yaitu tepung

tapioka dengan harga Rp.4.550,00 per 500 gr dan sebagai bahan dasar pembuatan kue mochi sekaligus meningkatkan keanekaragaman bahan makanan di Indonesia.

Indonesia merupakan negara besar di Asia Tenggara yang memiliki kekayaan sumber daya alam melimpah. Dengan kondisi alam yang mendukung dan memiliki iklim tropis yang cocok digunakan sebagai sektor pertanian, dengan itu masyarakat Indonesia sebagian besar bermatapencarian sebagai petani. Di Indonesia nasi merupakan makanan pokok bagi masyarakat Indonesia yang berasal dari olahan beras yang dimasak menggunakan panci, meskipun di zaman yang modern masyarakat Indonesia banyak yang sudah menggunakan *Rice Cooker* sebagai alat untuk menanak nasi. Selain itu terdapat juga singkong yang dapat digunakan sebagai bahan pengganti nasi.

Murtiningsih dan Suyanti (2011:8) mengatakan, “Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan tanaman yang berasal dari Brazil dan Meksiko lalu menyebar ke Afrika Barat, Afrika Timur, Srilanka, hingga ke semua daerah tropis. Daun singkong banyak dimanfaatkan oleh ibu-ibu rumah tangga sebagai sayuran. Sementara itu, umbinya sering dimanfaatkan sebagai makanan pokok. Terutama untuk daerah yang sulit ditanami padi, singkong merupakan sumber karbohidrat pengganti beras.”

Umbi singkong atau akar pohonnya panjang, dengan rata-rata diameter 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung varietas singkong yang ditanam. Daging umbinya berwarna putih kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan disimpan lama walau di dalam lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida (HCN) yang berdifat racun bagi manusia. (Salim, Emil, 2011: 24)

Ada dua jenis singkong, yaitu singkong pahit dan tidak pahit. Singkong pahit mengandung hidrosianida (HCN) lebih dari 100 ppm. Namun, jenis ini

mengandung karbohidrat dalam jumlah tinggi, sehingga baik untuk dijadikan tapioka. Supaya aman dimakan, singkong jenis ini harus diproses terlebih dahulu sebelum dibuat tepung dengan cara direndam berulang-ulang agar kadar HCN-nya hilang. Racun ini juga mudah rusak oleh panas selama proses pembuatan tapioka. Sementara itu, singkong yang tidak pahit mengandung racun hidrosianida (HCN) kurang dari 50 ppm, sehingga aman untuk dikonsumsi dan dijadikan aneka makanan. (Murtiningsih dan Suyanti, 2011:11)

Sebagai salah satu sumber karbohidrat, singkong tidak dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. Untuk mengatasi hal tersebut, singkong biasanya diolah menjadi gaplek, tepung singkong, tepung mocaf (modified cassava flour) dan pati kanji atau tepung tapioka.

Selain dibuat tepung, singkong juga dapat diawetkan dalam bentuk pati atau disebut *tapioca* berasal dari bahasa penduduk Tupi di Brazil, yaitu tapioka. Tapioka bisa diolah menjadi sirup glukosa sangat dibutuhkan di dalam industri makanan, terutama industri kembang gula, pengalengan buah-buahan, es krim, minuman, dan industri peragian. Sementara itu dekstrin digunakan sebagai bahan perekat. (Murtiningsih dan Suyanti. 2011:34)

Tapioka juga dapat digunakan sebagai bahan pengental, bahan pengisi dan bahan pengikat dalam industri makanan. Misalnya, dalam makanan bayi, puding, es krim, dan industri farmasi. Energi yang dihasilkan dari 100 gram makanan olahan tepung tapioka, setara dengan energi 100 gram nasi. (Murtiningsih dan Suyanti. 2011:35)

Kandungan dalam tapioka dapat dijadikan bahan pangan sumber energi. Namun, kandungan proteinnya rendah. Selain itu, tepung tapioka tidak dapat dilarutkan dalam air dingin, sehingga membutuhkan waktu masak yang lebih lama untuk memasaknya. Adonan yang terbentuk juga cukup keras. Karena itu, makanan olahan tapioka sebaiknya dikombinasikan dengan bahan makanan lain yang kaya protein, vitamin dan mineral. (Murtiningsih. 2011:36)

Menurut Murtiningsih (2011:36) mengatakan “Singkong yang digunakan untuk membuat tepung tapioka sebaiknya singkong yang berumur di bawah satu tahun. Peralnya, singkong muda masih mengandung serat dan zat kayu yang rendah, sedangkan zat patinya tinggi. Untuk mendapatkan kekentalan yang tinggi dengan daya rekat tetap tinggi, pada saat proses produksi hindari penggunaan air yang berlebihan”.

Oleh karena itu peneliti melakukan eksperimen ini agar dapat mengetahui inovasi terbaru dalam perkembangan bidang *pastry* terutama pembuatan kue mochi dari tepung tapioka dan dapat di terima dengan baik sebagai olahan makanan yang dapat dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengangkat dalam bentuk proposal dengan judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK KUE MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti merumuskan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah "Bagaimana pengaruh tingkat kesukaan responden terhadap produk kue mochi berbahan dasar tepung tapioka?"

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini tidak meluas, maka peneliti membatasi penelitian ini yang berjudul "Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk Kue Mochi Berbahan Dasar Tepung Tapioka" pada warna, aroma, rasa dan tekstur dari kue mochi.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat kesukaan responden terhadap kue mochi dari tepung tapioka dilihat dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka penelitian ini diharapkan memiliki manfaat yang diantaranya sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan kue mochi.

2. Bagi Industri

Memberikan data hasil penelitian untuk menjadi pertimbangan pengembangan lebih lanjut sebagai olahan kue mochi dari tepung tapioka.

3. Bagi Masyarakat

Menambah inovasi dan variasi produk makanan kue mochi dengan menggunakan bahan dasar dari tepung tapioka.