

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
PRODUK MOCHI DENGAN MENGGUNAKAN SARI DAUN
KELOR DENGAN MOCHI BIASA**

SKRIPSI



Oleh :

BENEDICTUS ANGGITO WICAKSONO NUGROHO
NO. MHS : 317101074

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2021

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
PRODUK MOCHI DENGAN MENGGUNAKAN SARI DAUN
KELOR DENGAN MOCHI BIASA**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

**BENEDICTUS ANGGITO WICAKSONO NUGROHO
NO. MHS : 317101074**

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

Halaman Pengesahan

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
PRODUK MOCHI DENGAN MENGGUNAKAN SARI DAUN
KELOR DENGAN MOCHI BIASA**



Oleh :
BENEDICTUS ANGGITO WICAKSONO NUGROHO
NO. MHS : 317101074

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, MM
NIDN. 0516057102

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, MM
NIDN. 0505026202

Mengetahui,
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, MM
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
PRODUK MOCHI DENGAN MENGGUNAKAN SARI DAUN
KELOR DENGAN MOCHI BIASA**

Oleh :

Benedictus Anggito Wicaksono Nugroho
317101074

Telah Dipertanyakan di Depan Tim
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : April 2020



Tim Penguji :

Penguji Utama : Yudi Setiaji, SH.,MM
NIDN. 0508066401
Pembimbing I : Hermawan Presetyanto, S. Sos, S. ST, MM
NIDN. 0516057102
Pembimbing II : Dra. Heni Susilawati, MM
NIDN. 0505026202

()
()
()

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA


Drs. F. F. F. F., MM
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Benedictus Anggito Wicaksono Nugroho

NIM : 317101074

Program Studi : Pengolahan Perhotelan (C) 2017

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Pengaruh Tingkat Kesukaan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mochi Dengan Menggunakan Sari Daun Kelor Dengan Mochi Biasa" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesujanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau di terbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata cara penulisan karya ilmiah



Yogyakarta, April 2021

Benedictus Anggito Wicaksono Nugroho

MOTTO

"Gantungkan cita-cita mu setinggi langit, Bermimpilah setinggi langit. Jika engkau jatuh, engkau akan jatuh di antara bintang-bintang!" (Ir. Soekarno)

"De plicht van een mens is mens te zijn." (Multatuli)

"Idealisme itu abstrak, teknis itu kongkret. Idealismenya tetap, teknis mengikuti jaman." (anonim)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan persembahan kecil saya dalam menuntut ilmu di sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang pada akhirnya dapat terselesaikan dengan baik. Dengan penuh rasa berterimakasih dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, waktu-Nya dalam mendengarkan setiap kata dalam monolog semoga dan amin saya tanpa bosan dan berkat yang tak terhingga sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak, ibu dan adik atas dukungan doa dan dukungan total dalam pembuatan percobaan mochi sari kelor saya dari mochi lembek bak bubur sampai mochi kenyal saat ini.
3. Patner segala lini masa saya desti yang selalu membantu merapikan format skripsi saya yang selalu tidak rapi dan tidak lurus di antara paragrafnya.
4. Kakak tingkat saya, Geovani Pradipta Banotama yang telah memberikan semangat dan kiat-kiat menyusun skripsi ini.
5. Gerai Fotocopy depan Ampta, mas Ana
setiap bimbingan saya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan atas segala rahmat dan berkat-Nya yang tak terhingga sehingga penulis mampu untuk menyelesaikan skripsi ini. Penulisan Skripsi Ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dalam skripsi ini penulis mengambil judul “Anlisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mochi Dengan Menggunakan Sari Daun Kelor Dengan Mochi Biasa”. Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak berupa saran, bimbingan, maupun petunjuk dan bantuan dalam bentuk lain, maka penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, MM selaku Pembimbing I beserta Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah dengan sabar memberikan bimbingan, pengarahan serta petunjuk-petunjuk pada proses penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM selaku Pembimbing II yang telah dengan teliti memberikan bimbingan, pengarahan serta petunjuk-petunjuk pada proses penulisan skripsi ini.
3. Bapak Yudi Setiaji, SH, MM selaku dosen penguji utama yang telah Bersedia menguji saya serta memberikan masukan-masukan yang membangun bagi saya.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang telah memberikan izin penulisan skripsi ini, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
5. Para responden yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisisioner penelitian. Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dibalas oleh Tuhan dalam bentuk berkat yang tak terhingga.

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

Yogyakarta, April 2021

Benedictus Anggito Wicaksono Nugroho

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II : LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori	6
1. Mochi.....	6
a. Sejarah Mochi	6
b. Ragam Mochi	9
2. Tanaman Kelor.....	12
a. Sebutan Tanaman Kelor di Daerah-Daerah Indonesia.....	12
b. Klasifikasi Tanaman Kelor.....	13

c. Kandungan Gizi Daun Kelor.....	14
3. Peralatan dan Perlengkapan Dalam Pembuatan Mochi.....	16
4. Bahan Baku Dalam Pembuatan Mochi.....	22
5. Resep Pembuatan Mochi (Menggunakan Sari Daun Kelor) untuk 70 pcs.....	26
6. Resep Pembuatan Mochi Biasa untuk 70 pcs.....	28
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	30
C. Penelitian Terdahulu.....	30
D. Hipotesis.....	30
BAB III : METODOLOGI PENELITIAN.....	34
A. Jenis Penelitian	34
B. Lokasi dan Penelitian	34
C. Populasi dan Sampel	35
D. Variabel Penelitian	35
1. Variabel Independen (Variabel Bebas)	35
2. Variabel Dependen (Variabel Terikat)	36
E. Metode Pengumpulan Data	36
1. Eksperimen	36
2. Kuisisioner	36
F. Metode Analisis Data	38
1. Uji Hedonik	38
2. Uji T Sampel Bebas (Independent)	38
BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	39
1. Deskripsi Objek.....	39
2. Tahap Pelaksanaan Ekperimen.....	39
B. Karakteristik Responden.....	49
1. Jenis Kelamin Responden.....	49
2. Usia Responden.....	50
C. Hasil Analisis Data.....	50
1. Uji Independent Sampel T-Test.....	51
a. Hasil Independent Sampel T-Test Berdasarkan Segi Rasa.....	51
b. Hasil Independent Sampel T-Test Berdasarkan Segi Warna.....	52
c. Hasil Independent Sampel T-Test Berdasarkan Segi Tekstur.....	53

A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Nilai Gizi Daun Kelor.....	14
Tabel 2.2 Kadungan Asam Amino per 100g daun kelor.....	15
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Mochi Menggunakan Sari Kelor.....	40
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Mochi Biasa	40
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Mochi Menggunakan Sari Daun Kelor Daun Kelor dan Mochi Biasa.....	14
Tabel 4.4 Bahan dan Jumlah yang Digunakan Pada Resep Mochi Menggunakan Sari Daun Kelor A.....	24
Tabel 4.5 Bahan dan Jumlah yang Digunakan Pada Resep Mochi Biasa A	43
Tabel 4.6 Bahan dan Jumlah yang Digunakan Pada Resep Mochi Menggunakan Sari Daun Kelor B.....	45
Tabel 4.7 Bahan dan Jumlah yang Digunakan Pada Resep Mochi Biasa B	46
Tabel 4.8 Bahan dan Jumlah yang Digunakan Pada Resep Mochi Menggunakan Sari Daun Kelor C.....	47
Tabel 4.9 Bahan dan Jumlah yang Digunakan Pada Resep Mochi Biasa C	48
Tabel 4.10 Jenis Kelamin Responden	49
Tabel 4.11 Usia Responden.....	50
Tabel 4.12 Rekapitulasi Biaya Pembuatan Mochi Menggunakan Sari Daun Kelor	54
Tabel 4.13 Rekapitulasi Biaya Pembuatan Mochi Biasa	54
Tabel 4.17 Rangkuman Hasil Analisis.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh Mochi Sukabumi Varian Biasa/Original	11
Gambar 2.2 Tanaman Kelor	14
Gambar 2.3 Kompor Gas	16
Gambar 2.4 Meja.....	16
Gambar 2.5 Kukusan.....	17
Gambar 2.6 Timbangan.....	17
Gambar 2.7 Spatula.....	18
Gambar 2.8 Pisau	18
Gambar 2.9 Talenan	19
Gambar 2.10 Blender	19
Gambar 2.11 Baskom.....	20
Gambar 2.12 Rolling Pin.....	20
Gambar 2.13 Cookie Cutter	20
Gambar 2.14 Strainer.....	21
Gambar 2.15 Gelas Takar	21
Gambar 2.16 Tepung Mochi	22
Gambar 2.17 Sari Daun Kelor.....	23
Gambar 2.18 Santan Cair	23
Gambar 2.19 Gula Pasir	24
Gambar 2.20 Tepung Maizena.....	24
Gambar 2.21 Kacang Tanah.....	25
Gambar 2.22 Minyak Sayur	25

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Permohonan Ijin Penelitian
- Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian
- Lampiran 4 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden

Lampiran

ABSTRAK

Sari daun kelor adalah sari dari daun kelor yang dibuat dengan cara daun kelor segar yang dicuci bersih dan diberi cairan lalu dihaluskan dengan blender lalu disaring sampai sari dan ampas daun kelor terpisah. Pemanfaatan sari daun kelor menjadi bahan campuran produk mochi sari daun kelor lalu dibandingkan dengan produk mochi biasa sebagai upaya memperkenalkan daun kelor ke masyarakat luas dari berbagai kalangan dalam bentuk camilan yang sehat dan praktis dikonsumsi kapan saja. Maka dari itu, penelitian ini memiliki judul **Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mochi Dengan Menggunakan Sari Daun Kelor Dengan Mochi Biasa.**

Tujuan dari diadakannya penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada perbedaan yang signifikan dari segi rasa, segi warna dan segi tekstur serta tingkat kesukaan terhadap produk mochi dengan menggunakan sari daun kelor dan mochi biasa. Penelitian ini adalah penelitian yang termasuk kedalam penelitian eksperimen dengan menggunakan uji hedonik sebagai metode untuk responden memberikan penilaiannya dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner. Metode analisis data yang digunakan peneliti pada penelitian ini adalah Uji T.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan segi rasa antara Mochi Sari Kelor dan Mochi Biasa dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel yaitu $-0,1227 < 2.00958$ (taraf signifikansi 5%) yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak (2) tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan segi warna antara Mochi Sari Kelor dan Mochi Biasa dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel yaitu $-0,1813 < 2.00958$ (taraf signifikansi 5%) yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak (3) tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan segi tekstur antara Mochi Sari Kelor dan Mochi Biasa dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel yaitu $-0.0660 < 2.00958$ (taraf signifikansi 5%) yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak.

Kata Kunci : Mochi Sari Daun Kelor, Mochi Biasa, Sari Daun Kelor

ABSTRACT

Moringa leaf extract is the extract of Moringa leaves which is made by washing fresh Moringa leaves and then given a liquid then blended in a blender then filtered until the extract and pulp of the Moringa leaves are separated. The use of Moringa leaf extract as a mixture of mochi products is compared to ordinary mochi products in an effort to introduce Moringa leaves to the wider community from various groups in the form of a healthy snack and practically consumed anytime. Therefore, this study has the title **Anlisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mochi Dengan Menggunakan Sari Daun Kelor Dengan Mochi Biasa.**

The purpose of this study was to determine whether there were significant differences in terms of taste, color and texture, and the level of preference for mochi products using Moringa leaf extract Mochi and ordinary mochi. This research is a research that is included in experimental research using the hedonic test as a method for respondents to provide services with data techniques through questionnaires. The data analysis method used by researchers in this study is the T test.

The results showed that: (1) there was no significant difference in terms of taste between Moringa leaf extract Mochi and Regular Mochi as evidenced by t count < t table, namely $-0.1227 < 2.00958$ (5% significance level) which means that H_0 is accepted and H_a is rejected. (2) there is no significant difference in terms of color between Moringa leaf extract Mochi and Regular Mochi as evidenced by t count < t table, namely $-0.1813 < 2.00958$ (5% significance level) which means that H_0 is accepted and H_a is rejected (3) does not exist The significant difference based on the texture aspect Moringa leaf extract Mochi and Regular Mochi is evidenced by t count < t table, namely $-0.0660 < 2.00958$ (5% significance level) which means that H_0 is accepted and H_a is rejected.

Keywords: Moringa leaf extract Mochi, Regular Mochi, Moringa Leaf Extract

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Negeri Sakura mempunyai banyak daya tarik di berbagai bidang, salah satunya terletak pada bidang kulinernya. Dalam perkembangannya kuliner Jepang selain setiap daerah mempunyai ciri khas kuliner masing-masing, negara-negara di sekitar Jepang juga ikut mempengaruhi dan memberikan warna pada kuliner Jepang. Menurut César Vladimir (2017: 2) “It is known that Japanese food was influenced by China and Korea due to the geographical proximity”. Dengan terus berevolusi secara dinamis, tak hanya dari negara terdekat, negara kawasan Asia Tenggara dan Eropa pun juga turut memberi warna pada kuliner Negeri Sakura tersebut, César Vladimir (2017: 6) dalam jurnalnya yang berjudul *What is the Importance a Role of Food in Modern Japanese Society* menuliskan demikian “In addition Japanese culture is known to borrow food from other countries and make it their own creating a new style. For example tempura was introduced in the late 16th century and is from Portugal. Tonkatsu (Japanese pork cutlet) also has its roots from Indonesia.”

Jajanan khas negeri Jepang terdiri dari jajanan yang bercitarasa asin dan yang bercitarasa manis, salah satu snack yang bercitarasa manis adalah adalah mochi. Walaupun mochi pada perkembangannya sekarang mempunyai varian yang asin tetapi mochi dengan berbagai isian manis tetap mempunyai

penikmatnya sendiri. Pada perkembangannya, mochi tidak hanya dikonsumsi untuk perayaan atau momen-momen tertentu, mochi ini dapat dinikmati sehari-hari dan dijadikan salah satu oleh-oleh yang bisa dibeli oleh wisatawan yang berkunjung di Negeri Sakura tersebut.

Mochi yang awalnya berasal dari Jepang dengan mendapat sedikit perubahan dengan menggunakan isian kacang tumbuk dan mempunyai adonan kulitnya putih serta mempunyai rasa manis dapat sangat digemari oleh masyarakat Indonesia bahkan sampai menjadi salah satu oleh-oleh khas dari daerah di Provinsi Jawa Barat yaitu Sukabumi yang disebut varian original atau biasa pada mochi Sukabumi. Fenomena kuliner nusantara yang kerap kali bersentuhan dengan kuliner dari luar negeri sehingga terjadi yang disebut “infiltrasi kuliner” merujuk pada “Derasnya berbagai pengaruh makanan asing yang masuk dan menjadi bagian dari hidangan Indonesia pada awal abad ke-20” (dikutip dari Beb Vuyk Vuyk dalam Fadly Rahman, 2016 : 6). Momentum infiltrasi kuliner ini selain dapat semakin memperkaya kekayaan kuliner nusantara tetapi juga bisa juga menjadi awal pengembangan olahan-olahan kuliner baru yang disesuaikan pada perkembangan tren di masyarakat, khususnya budaya untuk hidup sehat dengan mengonsumsi makanan sehat.

Mengonsumsi sayur merupakan hal yang penting bagi tumbuh kembang tubuh manusia. Sayur berfungsi sebagai sumber serat nabati serta penyeimbang dari lauk hewani. Berberapa masalah timbul di dewasa ini yang kita sering jumpai akibat kurang pola konsumsi yang tidak seimbang,

“Masih tingginya masalah gizi di masyarakat diduga berkaitan dengan pola konsumsi makanan di masyarakat yang belum sesuai dengan lifestyle dan gaya hidup sehat pada berbagai kelompok umur” (dikutip dari Hermina dan Prihatini 2014 : 218).

Di Indonesia tanaman kelor mungkin masih asing didengar di masyarakat, adapun pengolahannya masih terbatas dan belum diketahui oleh semua kalangan serta diberberapa masyarakat di Indonesia masih menganggap bahwa tanaman kelor adalah tanaman yang lekat pada hal-hal mistis, padahal tanaman kelor mempunyai banyak manfaat dan tergolong dalam kelompok Superfood (pangan super), Istilah superfood mempunyai arti, “Adalah pangan yang memiliki konsentrasi tinggi terhadap kadar gizi dan phytochemicals yang sangat menguntungkan bagi kesehatan manusia” Winarno (2018: 1), oleh sebab itu tanaman kelor mempunyai potensi yang menarik dibidang kuliner.

Pada penelitian ini, peneliti berencana membuat Mochi dengan menggunakan sari daun kelor, yang diharapkan dengan adanya produk ini dapat lebih memperkenalkan daun kelor ke masyarakat luas dari berbagai kalangan dalam bentuk camilan yang sehat dan praktis dikonsumsi kapan saja. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti sangat tertarik untuk mempelajari dan melakukan penelitian tentang **“Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mochi dengan Menggunakan Sari Daun Kelor Dengan Mochi Biasa”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diperoleh oleh peneliti maka rumusan masalah yang ditentukan oleh peneliti antara lain :

1. Apakah ada perbedaan dari aspek rasa, warna, dan tekstur antara produk mochi sari daun kelor dan produk mochi biasa?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap produk mochi sari daun kelor dan produk mochi biasa dari segi rasa, warna dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian yang akan diambil dilakukan dan dibatasi hanya pada "**Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mochi dengan Menggunakan Sari Daun Kelor Dengan Mochi Biasa**".

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai penulis antara lain :

1. Untuk mengetahui perbedaan dari aspek rasa, warna, dan tekstur antara produk mochi sari daun kelor dan produk mochi biasa.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk mochi sari daun kelor dan produk mochi biasa dari segi rasa, warna dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang bermanfaat serta sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Maka manfaat dari penelitian ini antara lain :

1. Bagi Penulis

Dapat menambah pengetahuan mengenai pembuatan mochi dengan menggunakan sari daun kelor, menjadi peluang bisnis baru. Serta mengetahui pemanfaatan serta nutrisi yang terkandung di dalam sari kelor berdasarkan kualitas dan penggunaanya.

2. Bagi Lembaga Pendidikan

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi lembaga pendidikan mengenai analisa tingkat kesukaan konsumen terhadap sari kelor pada pembuatan mochi.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan sari daun kelor sebagai salah satu bahan pembuatan mochi beserta manfaat yang terkandung di dalamnya.