

## ABSTRAK

**Hazia Yusri Saputri (2024)** Modifikasi Kue *Mochi* Khas Jepang dengan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kue *mochi* khas jepang yang dimodifikasi dengan menggunakan bahan pangan lokal serta menguji daya terima masyarakat terhadap kue *mochi* khas jepang yang dimodifikasi dengan pemanfaatan bahan pangan lokal.

Penelitian ini menggunakan metode *research and development* dengan 4 tahapan : (1) Penentuan resep, (2) Pengembangan formula resep, (3) Uji coba formula resep dan validasi ahli, (4) Uji daya terima masyarakat. Pada tahapan uji coba, dilakukan deseminasi produk kepada 30 orang panelis konsumen untuk memperoleh penilaian terhadap komponen organoleptik produk (warna, aroma, tekstur, rasa).

Hasil dari penelitian ini ialah produk modifikasi kue *mochi* khas jepang dengan menggunakan bahan pangan lokal. Daya terima produk dari segi warna mendapat nilai rata-rata 80% dengan kategori suka, dari segi aroma mendapat nilai rata-rata 80% dengan kategori suka, dari segi tekstur mendapat nilai rata-rata 80% dengan kategori suka, dari segi rasa mendapat nilai 80% dengan kategori suka.

Pembuatan kue *mochi* khas jepang yang dimodifikasi dengan menggunakan bahan pangan lokal mendapat hasil produk disukai oleh masyarakat dari warna, aroma, tekstur, rasa, dengan rentang nilai produk kue *mochi* khas jepang yang dimodifikasi dengan menggunakan bahan pangan lokal adalah 80%.

Diharapkan pada penelitian berikutnya produk kue *mochi* khas jepang yang dimodifikasi dengan menggunakan bahan pangan lokal dapat dikembangkan melalui inovasi lainnya.

**Kata kunci : kue *mochi* khas jepang, bahan pangan lokal, modifikasi, uji daya terima.**

## **ABSTRACT**

**Hazia Yusri Saputri (2024) Modification of Typical Japanese Mochi Cake by Using Local Food Ingredients.**

*The aim of this research is to find out typical Japanese mochi cakes that are modified using local food ingredients and test the public's acceptance of typical Japanese mochi cakes that are modified by using local food ingredients.*

*This research uses a research and development method with 4 stages: (1) Determining the recipe, (2) Developing the recipe formula, (3) Testing the recipe formula and validating experts, (4) Testing public acceptance. At the trial stage, product dissemination was carried out to 30 consumer panelists to obtain an assessment of the product's organoleptic components (color, aroma, texture, taste).*

*The result of this research is a modified product of typical Japanese mochi cake using local food ingredients. Product acceptability in terms of color got an average score of 80% in the like category, in terms of aroma it got an average score of 80% in the like category, in terms of texture it got an average score of 80% in the like category, in terms of taste it got a score 80% with the like category.*

*Making a typical Japanese mochi cake that is modified using local food ingredients results in a product that is liked by the public in terms of color, aroma, texture, taste, with the product value range of a typical Japanese mochi cake that is modified using local food ingredients being 80%.*

*It is hoped that in future research, typical Japanese mochi cake products that are modified using local food ingredients can be developed through other innovations.*

**Key words: typical Japanese mochi cake, local food ingredients, modification, acceptability test.**