

## KUALITAS MOCHI DENGAN PENAMBAHAN *PUREE BUAH TERUNG BELANDA (Solanum betaceum)*

*The Quality of Mochi With The Addition of Tamarillo Puree (Solanum betaceum)*

**Syaiful Hadi<sup>1)\*</sup>, Rahmi Holinesti<sup>1)</sup>, Juliana Siregar<sup>2)</sup> Ranggi Rahimul Inan<sup>3)</sup>**  
<sup>1)2)3)4)</sup>Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan,  
Universitas Negeri Padang  
Jl.Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Bar, Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat, 25171  
Email korespondensi: r.holinesti@fpp.ac.id

Submit: 20-02-2025. Revisi: 02-03-2025. Diterima: 09-03-2025

### ABSTRACT

*Mochi is a food product made from glutinous rice flour mixed with water and cooked by steaming. The tamarillo fruit serves as an alternative natural coloring ingredient. This study aims to analyze the effect of adding tamarillo puree at concentrations of 15%, 30%, and 45% on the quality of mochi in terms of shape, color, aroma, texture, and taste. The research was conducted in November 2024 at the Culinary Workshop, Padang State University. This study employs a pure experimental design using a completely randomized design (CRD) consisting of four treatments and three repetitions. To analyze the impact of tamarillo puree addition on mochi quality, an organoleptic test was conducted involving 15 semi-trained panelists. Data collection was carried out through questionnaires distributed to semi-trained panelists, who were students of the Family Welfare Science program, specializing in Culinary Arts, Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. The data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), and if the F-value exceeded the critical value, a Duncan test was conducted. The results showed that the addition of tamarillo puree significantly affected the shape, color, and taste of mochi, while the aroma and textures indicator was not significantly influenced. The highest overall achievement scores were as follows: round shape 2.98 (X2), reddish-purple color 3.80 (X3), chewy texture 3.27 (X1), distinctive tamarillo aroma 3.80 (X3), and sweet-sour taste 3.87 (X3). The best mochi quality was obtained in the third treatment (X2) with the addition of 30% tamarillo puree.*

**Keywords:** Mochi, Tamarillo, Quality

### PENDAHULUAN

Mochi merupakan makanan kecil khas Jepang yang tergolong jenis kue atau makanan kecil semi basah yang juga sudah dikenal di Indonesia, Mochi terbuat dari bahan dasar tepung beras ketan yang dicampurkan dengan air dan dimasak dengan cara di kukus, kemudian di bulatkan dan di isi dengan kacang merah dan ditaburi atau dilumuri dengan tepung

maizena atau wijen yang sudah di sangrai (Zahratul Khairiyah, 2024). *Mochi* merupakan makanan khas Jepang yang cukup terkenal di Indonesia. Keberadaan *Mochi* tidak terlepas dari adanya penduduk Jepang di Indonesia, karena berdasarkan sumber-sumber yang mengatakan bahwa *Mochi* merupakan makanan yang dibawa oleh orang-orang Jepang ke Indonesia pada tahun 1942 (Hutami R, 2017). Biasanya kue *Mochi* ini disajikan oleh masyarakat Jepang pada saat pergantian tahun. Namun, pada saat ini Mochi sudah

dapat dikonsumsi untuk dijadikan makanan kecil dan *snack* untuk menemani saat minum teh atau kopi. Makanan kecil ini memiliki perkembangan sangat pesat di Indonesia, selain rasa yang legit, dan tekstur yang kenyal, cara pembuatan Mochi tidak membutuhkan biaya yang besar sehingga mudah dimodifikasi (Rahmawati, 2019). Seiring dengan perkembangan pembuatan Mochi telah banyak dimodifikasikan, maka saat ini kue Mochi tersedia dalam berbagai rasa, mulai dari moka, pandan, hingga durian (Rahmawati, 2019).

Selain rasa beraneka ragam warna juga memegang peran utama penampilan Mochi karena merupakan rangsangan pertama pada indra penglihatan. Penggunaan pewarna dapat menghasilkan mochi yang lebih menarik akan tetapi pada saat ini banyak mochi yang menggunakan pewarna sintesis. sehingga mengakibatkan kurangnya kualitas mochi (Putri, R. D, et al, 2023) Seiring perkembangan zaman kesadaran manusia semakin meningkat akan dampak buruk dari penggunaan bahan sintetis, dampak tersebut membuat konsumen kembali beralih pada penggunaan pewarna alami (Fikkra, 2024). Pewarna sintesis dapat digantikan dengan pewarna alami karena lebih aman dan tidak menimbulkan efek samping jika digunakan terus menerus (Putri & Faridah, 2023). Beberapa pewarna alami yang banyak dikenal dan digunakan masyarakat seperti kunyit, daun suji, daun pandan, gula merah, daun jati, cabe, bunga telang dan dari umbi-umbian seperti ubi jalar ungu dan buah-buahan seperti terung belanda.

Terung belanda merupakan keluarga terung-terungan yang memiliki kandungan bermanfaat bagi tubuh. Buah ini kaya akan vitamin E, vitamin B6, vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, vitamin C untuk mengobati sariawan, panas dalam, dan meningkatkan daya tahan tubuh serta serat yang bermanfaat untuk mencegah kanker dan sembelit (Istiyanti, E., 2020). Selain kaya akan air, terung belanda juga

mengandung provitamin A, vitamin C, serta mineral penting seperti potasium, fosfor, dan magnesium yang mampu menjaga dan memelihara kesehatan tubuh. Terung belanda juga mengandung senyawa seperti beta karoten, antosianin, dan serat. Di antara senyawa antioksidan yang dikandungnya, antosianin termasuk ke dalam golongan flavonoid, yang merupakan salah satu jenis antioksidan penting (Delima et al., 2024)

Terung belanda memiliki kandungan provitamin A bermanfaat dalam menjaga kesehatan mata serta kandungan vitamin C bermanfaat dalam mengobati sariawan, sakit maag dan meningkatkan daya tahan tubuh. Terung belanda memiliki kandungan antosianin yaitu termasuk golongan flavonoid dimana salah satu jenis antioksidan dengan kandungan serat tinggi dan untuk mencegah kanker serta sembelit (Berawi & Asvita, 2016).

Melalui pemaparan di atas, Mochi dengan penambahan *puree* terung belanda ini akan menjadi olahan inovasi baru yang menarik dan sehat serta meningkatkan nilai ekonomis sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Penambahan *puree* terung belanda yang akan digunakan yaitu tipe merah, tingkat kematangan optimal warna merah penuh merata.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan eksperimen murni, yaitu jenis penelitian yang dilaksanakan dengan cara percobaan langsung untuk mendapatkan hasil sesuai yang diinginkan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024 di *Workshop* Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan metode Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan dan 4 perlakuan yaitu X0 (0%), X1 (15%), X2 (30%), dan X3 (45%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik dengan melibatkan 15 orang panelis semi terlatih

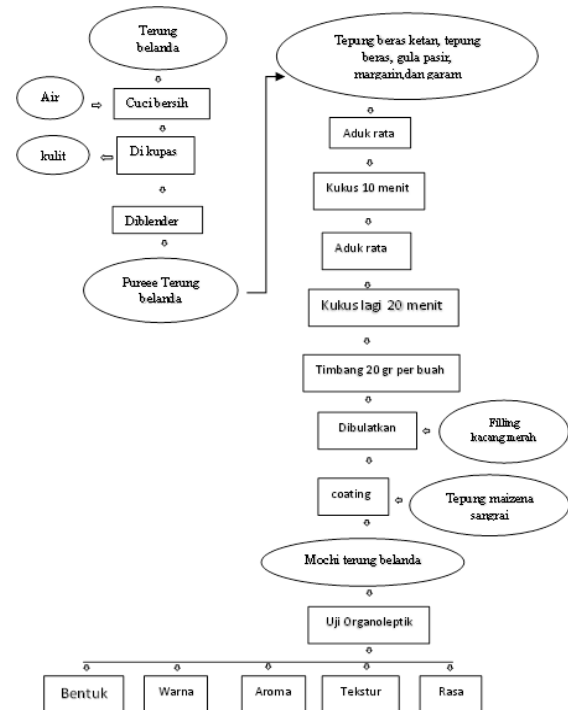
yaitu Mahasiswa Tata Boga IKK UNP terhadap kualitas mochi dengan penambahan puree buah terung belanda, yang meliputi bentuk (bulat), warna (merah keunguan), aroma (khas buah terung belanda), tekstur (kenyal) dan rasa (maanis keasaman). Setelah dilakukan uji organoleptik dan data diterima, disajikan dalam bentuk tabel. Setelah data ditabulasi, dilakukan analisis varian (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan jika data yang diperoleh F-hitung lebih besar dari F-tabel. Resep standar yang akan digunakan pada penelitian ini didapatkan dari (Adjie, 2018). Berikut ini merupakan resep mocha dengan penambahan *puree* buah terung belanda dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Mochi dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda**

No	Bahan	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 (0%)	X1 (15%)	X2 (30%)	X3 (45%)
1	Tepung Beras Ketan	100 gr	100 gr	100gr	100 gr
2	Tepung Beras	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
3	Tepung Maizena	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
4	Gula Pasir	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
5	Air	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
6	Margarin	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
7	Garam	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
8	Filling Kacang Merah	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
9	<i>Puree</i> Terung Belanda	-	48 gr	96 gr	144 gr

Sumber: Data primer, tahun 2024)

Prosedur pembuatan mochi dengan penambahan *puree* buah terung belanda sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45% dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Mochi dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat indikator kualitas yang telah diuji pada uji organoleptik terhadap kualitas mochi dengan penambahan puree buah terung belanda yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang diperoleh dari penelitian sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu penambahan sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%. Hasil penelitian mocha dengan penambahan puree buah terung belanda dapat dilihat pada Gambar Tabel dan gambar 2



X0 (0%)



X1 (15%)

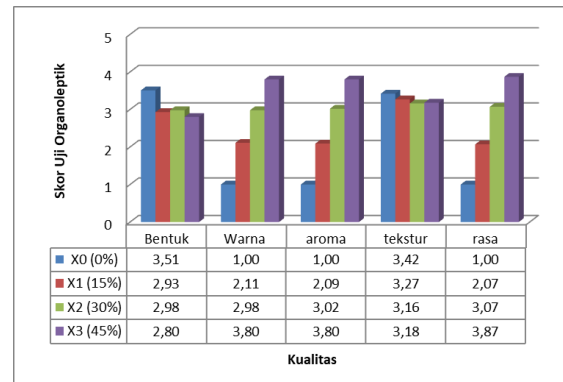


X2 (30%)



X3 (45%)

**Gambar 2. Mochi dengan Penambahan Puree Buah Terung Belanda**



**Gambar 3. Hasil Analisis Kualitas Mochi dengan Penambahan Puree Buah Terung Belanda**

Berdasarkan data yang terdapat pada Gambar 3. Dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata dari uji organoleptik pada kualitas mochi dengan penambahan puree buah terung belanda menunjukkan hasil terbaik dari masing-masing indikator. Kualitas bentuk nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X1 sebesar 3,51 dengan kategori bentuk bulat. Kualitas warna nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X3 sebesar 3,80 dengan kategori warna merah keunguan. Kualitas tekstur kenyal nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X0 sebesar 3,42 dengan kategori tekstur kenyal. Kualitas aroma nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X3 sebesar 3,80 dengan kategori aroma khas terung belanda. Kualitas rasa nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X3 sebesar 3,87 dengan kategori rasa manis keasaman.

Dari hasil data yang telah dipaparkan diatas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada X2 (30%), dengan kualitas bentuk (bulat), warna (merah keunguan), tekstur (kenyal), aroma (terung belanda), rasa (manis keasaman). Hasil analisis varian (ANOVA) pada kualitas mochi dengan penambahan puree buah terung belanda menunjukkan hasil yang signifikan terhadap kualitas warna, aroma dan rasa sehingga perlu dilakukan uji Duncan yang dapat dilihat pada Tabel. 2.

**Tabel 2. Hasil Uji Duncan Kualitas Mochi dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda**

No	Kualitas Mochi dengan Penambahan <i>Puree</i> Buah Terung Belanda	Perlakuan			
		X0 (0%)	X1 (15%)	X2 (30%)	X3 (45%)
1.	Warna Merah Keunguan	1,00 <sup>a</sup>	2,11 <sup>b</sup>	3,98 <sup>c</sup>	3,80 <sup>d</sup>
2.	Aroma Terung Belanda	1,00 <sup>a</sup>	2,09 <sup>b</sup>	3,02 <sup>c</sup>	3,80 <sup>d</sup>
3.	Rasa Terung Belanda	1,00 <sup>a</sup>	2,07 <sup>b</sup>	3,07 <sup>c</sup>	3,87 <sup>d</sup>

Sumber: Data primer, diolah tahun 2024

Berdasarkan Tabel 2. diatas dapat diketahui bahwa hasil uji duncan mochi dengan penambah *puree* buah terung belanda yaitu :

1. Kualitas warna memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X0 dengan perlakuan X1, X2 dan X3.
2. Kualitas aroma memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X0 dengan perlakuan X1, X2 dan X3.
3. Kualitas terung belanda memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X0 dengan perlakuan X1, X2 dan X3.

Setelah melakukan penelitian dengan tiga kali pengulangan dan empat perlakuan maka terlihat hasil kualitas dari mochi dengan penambahan *puree* buah terung belanda yang meliputi: bentuk (bulat), warna (merah keunguan), tekstur (kenyal), aroma (terung belanda) dan rasa (manis keasaman). Pembahasan kualitas mochi dengan penambahan *puree* buah terung belanda pada uraian berikut ini:

#### a. Kualitas Bentuk

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kualitas bentuk mochi dipengaruhi oleh proses pembentukan dengan cara di timbang dan dibulatkan,

sehingga menghasilkan bentuk yang rapi (Putri & Faridah, 2023). Bentuk merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk menarik minat konsumen. Bentuk dapat dihasilkan dari pemakaian cetakan atau manual. Bentuk yang Bentuk makanan berpengaruh penting karena dapat menunjang ketertarikan konsumen (Yasmiin M, 2024). Bentuk mochi terung belanda didapatkan dengan cara dibulatkan. Pada penelitian ini ada beberapa faktor yang mempengaruhi bentuk dari mochi yaitu, adonan mochi, kekentalan dari adonan terlalu encer dan tidak terlalu padat. Teknik membentuk mempengaruhi bentuk dari mochi, oleh karena itu teknik membentuk harus sesuai agar hasil yang didapatkan maksimal. Lama pengukusan mempengaruhi bentuk mochi, jika terlalu lama akan menjadi benyek, jika terlalu cepat adonan masih mencair.

Nilai rata-rata bentuk mochi dengan penambahan *puree* terung belanda pada perlakuan X0 memiliki rata-rata 3,51, pada perlakuan X1 2,93 dengan kategori bentuk cukup bulat, pada perlakuan X2 2,98 dengan kategori bentuk cukup bulat, dan pada perlakuan X3 2,80 dengan kategori bentuk cukup bulat. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 0,14 lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 2,83. Dengan demikian maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk mochi dengan penambahan *puree* terung belanda.

#### b. Kualitas Warna

Warna merupakan salah satu faktor utama dalam penampilan suatu produk makanan. Warna dapat digunakan sebagai indikator keseragaman atas kematangan suatu makanan (Fikkra, 2024). Warna merupakan salah satu faktor utama dalam penampilan suatu produk makanan. Warna dapat digunakan sebagai indikator keseragaman atas kematangan suatu



makanan (Asri, 2021). Pada penelitian ini yang menjadi faktor yang mempengaruhi warna yaitu jumlah bahan yang digunakan, semakin banyak buah terong belanda yang digunakan, maka akan semakin ungu warna yang dihasilkan. Warna yang diharapkan yaitu bewarna merah keunguan. Warna merah pada mochi didapatkan dari penggunaan puree terong belanda sebagai bahan utama dalam pembuatan mochi *puree* terong belanda. Terong belanda yang mengandung antosianin terutama pada bagian bijinya yang akan menimbulkan warna merah keunguan pada mochi.

Nilai rata-rata warna mochi dengan penambahan *puree* terong belanda pada perlakuan X0 memiliki rata-rata 1,00, pada perlakuan X1 2,11 dengan kategori warna kurang merah keunguan, pada perlakuan X2 2,98 dengan kategori warna cukup merah keunguan, dan pada perlakuan X3 3,38 dengan kategori warna merah keunguan. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 3,48 lebih besar dari  $F_{tabel}$  pada taraf 5% yaitu 2,83. Dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna pada mochi dengan penambahan *puree* terong belanda.

### c. Kualitas Tekstur

Tekstur merupakan salah satu indikator sensori yang dapat mempengaruhi cita rasa makanan. Tekstur kenyal yang terdapat pada mochi berasal dari tepung beras ketan. Kekenyalan pada mochi disebabkan oleh amilopektin dan amilosa yang terkandung dalam tepung beras ketan. Tekstur bentuk matang dipengaruhi oleh formula, pencampuran, kondisi pemasakan, waktu dan metode penyimpanan (Fikkra, 2024). Tekstur merupakan sensasi saat mengkonsumsi sebuah produk makanan dengan menggunakan mulut (waktu digigit, dikunyah dan ditelan) ataupun dengan

perabaan jari, mochi memiliki tekstur lembut dan kenyal serta memiliki sifat semi basah (Malisa, 2023). Faktor yang mempengaruhi tekstur dari mochi yaitu tepung yang digunakan seperti tepung beras dan tepung beras ketan yang memiliki protein yang tinggi sehingga menghasilkan tekstur yang kenyal, karena ada penambahan puree buah terong belanda, maka semakin banyaknya puree buah terong belanda yang ditambahkan, makan tekstur juga akan berkurang.

Nilai rata-rata tekstur (kenyal) mochi dengan penambahan *puree* terong belanda yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 memiliki rata-rata 3,42 dengan kategori tekstur kenyal, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,27 dengan kategori tekstur kenyal, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,16 dengan kategori tekstur kenyal, dan pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,18 dengan kategori tekstur cukup kenyal. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 0,02 lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada taraf 5% yaitu 2,83. Dengan demikian maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur kenyal mochi dengan penambahan *puree* terong belanda.

### d. Kualitas Aroma

Aroma merupakan salah satu faktor penting bagi konsumen dalam memilih makanan yang disukai. Aroma merupakan bau harum pada makanan sehingga mampu merangsang Indera penciuman, aroma dipengaruhi oleh bahan utama yang digunakan. Aroma merupakan bau harum pada makanan sehingga mampu merangsang indera penciuman, aroma dipengaruhi oleh bahan utama yang digunakan (Fikkra, 2024). Faktor yang mempengaruhi aroma dalam pembuatan mochi dengan penambahan puree terong belanda adalah dari bahan tambahan yang digunakan yaitu terong belanda.

Nilai rata-rata aroma mochi dengan penambahan *puree* terung belanda pada perlakuan X0 memiliki rata-rata 1,00 dengan kategori tidak beraroma terung belanda, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 2,09 dengan kategori kurang beraroma terung belanda, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,02 dengan kategori beraroma terung belanda, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,80 dengan kategori beraroma terung belanda. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 3,51 lebih besar dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 2,83. Dengan demikian maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma mochi dengan penambahan *puree* terung belanda.

#### e. Kualitas Rasa

Rasa merupakan faktor utama yang dan sangat diperhatikan dalam pembuatan suatu produk. Rasa merupakan rangsangan yang ditimbulkan oleh bahan yang dimakan, terutama dirasakan oleh indera pengecap. Rasa pada suatu makanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan dasar (Yohana, 2017). Rasa merupakan salah satu sifat sensori yang penting dalam penerimaan suatu makanan. Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Putri & Faridah, 2023). Rasa juga salah satu faktor yang dapat menentukan kualitas dari sebuah makanan. Rasa asam yang terdapat pada mochi dipengaruhi oleh buah terung belanda yang digunakan pada pembuatan mochi. Semakin banyak buah terung belanda yang digunakan maka semakin kuat rasa asam pada mochi tersebut, rasa asam akan seimbang jika rasa manis juga terasa pada mochi.

Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X0 memiliki rata-rata 1,00 dengan kategori tidak terasa manis keasaman, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 2,07 dengan kategori cukup terasa manis

keasaman, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,07 dengan kategori cukup terasa manis keasaman, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,87 dengan kategori terasa manis keasaman. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 3,66 lebih besar dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 2,83. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima maka terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa (manis keasaman) mochi dengan penambahan *puree* terung belanda.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap kualitas mochi dengan penambahan *puree* buah terung belanda, hasil uji organoleptik dan analisis varian (ANOVA) menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan penambahan *puree* buah terung belanda hingga 15%, 30%, 45% terhadap kualitas warna (merah keunguan), aroma (khas terung belanda) dan rasa (manis keasaman), sedangkan pada kualitas bentuk (bulat), tekstur (kenyal), rasa (manis keasaman) tidak berpengaruh. Perlakuan terbaik untuk penambahan *puree* buah terung belanda pada mochi adalah 30% (X2). Dalam pengolahan mochi dengan penambahan *puree* buah terung belanda, pentingnya memperhatikan beberapa faktor seperti menggunakan buah terung belanda yang segar dan bewarna merah keunguan agar menghasilkan warna yang bagus, pencampuran *puree* buah terung belanda kedalam adonan secara langsung agar warna yang dihasilkan tetap bagus.

### DAFTAR PUSTAKA

Arizona, B. (2023). Sosialisasi Pembuatan Produk Lokal Selai Dari Terong Belanda di Desa Despot Linge. *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (Depati)*, 3(2), 136–141.

- <https://doi.org/10.33019/depati.v3i2.4545>
- Asvita., et al. (2016). Efektivitas Terong Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas. *Jurnal Majority*, 5.
- Delima., et al, Studi, P., Boga, T., ... Padang, U. N. (2024). Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Puree Terong Belanda, 8, 28197–28208.
- Fikkra, K. L., et al. (2024). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Mochi. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(1), 90. <https://doi.org/10.24036/jptbt>
- Hutami, R. (2017). Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Substitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 100–104. <https://doi.org/10.30997/jah.v1i2.365>
- Istiyanti, E., et al (2020). Pengembangan Agroindustri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo Jawa Tengah. *Jurnal Riset Agribisnis Dan Peternakan*, 5(1), 39-48
- Malisa, M., et al (2023). Pengaruh Pnambahan Bahan Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Proksimat Kue Mochi. *Pro-STek*, 5(2), 84. <https://doi.org/10.35194/prs.v5i2.3746>
- Pendidikan, J., & Boga, T. (2024). Jurnal Pendidikan Tata Boga dan ( Quality Of Mochi With Red Dragon Fruit Peel Juice Substitution ), 5(3), 78–84. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i1.26766>
- Putri, R. D., et al (2023). The Purple Sweet Potato Mochi Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(1), 145. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.551>
- Rahmawati, A. L. (2019). Pembuatan kue mochi mogi (mochi gizi) dengan penambahan sari daun kelor (Moringa Oleifera).
- Yasmiin, M. N., et al (2024). Quality Macaroni Schotel with the Substitution of spirit hen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(2), 466. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i3.16880>
- Yohana, F. S 2017. “Kualitas Organoleptik Dan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Persentase Berbeda Buah Nanas Berbeda. Mkasar: Universitas Hasanudin.