

Proses Produksi Mochi Di Umkm Mochi Tsuki Karangtengah

Sukabumi

Siska Arbayani¹, Rosy Hutami²

¹Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal

²Korespondensi : Siska Arbayani, Email : siskaarbayani01@gmail.com

Dst.

ABSTRAK

Mochi adalah kue semi basah yang memiliki tekstur yang kenyal dan lembut serta rasa manis. Mochi memiliki bentuk bulat dengan lapisan tepung beras diluarnya, pelapisan tersebut agar masing-masing butiran mochi tidak saling menempel antara satu dengan yang lainnya. Tujuan dari studi ini adalah untuk mengetahui cara pengolahan proses produksi mochi dari awal hingga menjadi mochi yang enak. Metode yang dilakukan yaitu pada studi ini adalah kerja lapangan yang melibatkan serangkaian aktivitas langsung dilokasi studi, pelaksanaan wawancara dan berdiskusi, pengumpulan data, serta kajian pustaka. Analisis data dilakukan dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Proses produksi mochi di UMKM mochi tsuki karangtengah sukabumi antara lain yaitu pencampuran bahan baku dan bahan tambahan, proses pembuatan kulit mochi, pembuatan balutan mochi, pembuatan isian mochi dan pencetakan dan pemberian topping.

Kata Kunci: Mochi, Produksi, UMKM

PENDAHULUAN

Mochi berasal dari bahasa Jepang yaitu mua ci. Mochi dibuat dari bahan dasar tepung ketan dan umumnya berbentuk bulat dan bersifat semi basah. Eksistensi kue mochi tidak terlepas dari adanya penduduk Jepang yang berada di Indonesia karena mochi adalah makanan yang dibawa oleh orang-orang Jepang ke Indonesia pada tahun 1942. Mochi memiliki tekstur yang kenyal dan lembut serta rasa manis. Mochi memiliki bentuk bulat dengan lapisan tepung beras diluarnya. Pelapisan tersebut bertujuan agar masing-masing butiran mochi tidak saling menempel antara satu dengan yang lainnya. Adonan kacang tanah halus dan gula tepung, biasa dijadikan sebagai bahan pengisi di dalam adonan mochi. Salah satu ciri khas kue ini adalah tekstur lembut saat pertama dimakan dan lengket pada kunyahan selanjutnya. Rasanya yang manis membuat kue kecil ini menjadi sangat digemari bukan saja di

negara asalnya Jepang namun kini sudah berkembang diseluruh dunia termasuk Indonesia (Fauzi et al., 2015).

Kue Mochi disebutkan berasal dari jepang dengan bahan baku tepung beras ketan dan biasanya dikonsumsi saat perayaan tahun baru. Indonesai mulai mengenal kue tersebut saat jepang menguasai indonesia. Kue ini memiliki ciri khas yaitu tekstur yang kengket. Beras ketan sebagai bahan utama mochi memiliki kandungan amilopektin yang besar sehingga jika diolah akan menimbulkan tekstur lengket. Kue Mochi juga disajikan pula dalam berbagai upacara adat, tidak hanya pada saat pergantian tahun saja. Seperti hishimochi adalah mochi berlapis tiga dengan bentuk belah ketupat dengan warna merah jambu, putih dan hijau. Kue ini merupakan makanan istimewa untuk hinamatsuri setiap tanggal 3 maret di jepang. Selain dipajang bersama boneka, hishimochi dimakan setelah dipanggang terlebih dahulu (Aliza, 2011).

Proses produksi merupakan rangkaian kegiatan yang menggunakan peralatan, sehingga masukan atau input dapat diolah menjadi keluaran yang berupa barang atau jasa yang akhirnya dapat dijual kepada pelanggan. Proses produksi yang dilakukan terkait dalam suatu sistem, sehingga pengolahan atau pentransformasian dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang dimiliki (Assauri, 2008). Pada proses pengolahan, metode pengolahan adonan mochi yang biasa digunakan oleh produsen mochi pada umumnya, dilakukan dengan cara pengukusan. Bahan yang dicampurkan kemudian dikukus selama kurang lebih 2 jam agar membentuk adonan yang kenyal. Tepung yang digunakan sebaiknya memiliki kandungan amilopektin dalam jumlah yang besar karena mochi memiliki tekstur yang kenyal. Kandungan amilopektin yang ada pada tepung beras ketan menyebabkan kepulenan. Oleh karena itu tepung beras ketan lebih pulen dibandingkan dengan tepung beras dan tepung terigu. Pengolahan yang tepat dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkan daya tahan, meningkatkan kualitas, dan nilai tambah.

METODE PENELITIAN (PALATINO LINOTYPE, 12, BOLD, SPASI 1.5)

Pendekatan yang dilakukan dalam penelitian ini menerapkan metode kerja lapangan yang bersifat partisipatif, dengan melibatkan serangkaian aktivitas seperti observasi langsung terhadap dinamika operasional di lokasi studi, pelaksanaan wawancara terstruktur walaupun semi terstruktur, diskusi mendalam mendalam dengan pihak-pihak terkait, proses pengumpulan data serta penelaahan literatur yang relevan. Analisis data dilakukan dengan pendekatan kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai fenomena yang diteliti melalui interpretasi data secara sistematis dan mendalam. Penelitian ini dilaksanakan dalam kurun waktu satu bulan, terhitung sejak tanggal 18 Agustus hingga 16 September 2023 berlokasi di UMKM Mochi Tsuki yang berlokasi di Sukabumi. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan keterkaitannya dengan dengan topik penelitian, serta memudahkan akses terhadap data dan informasi yang dibutuhkan untuk mendukung keabsahan temuan studi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di UMKM Mochi Tsuki sendiri metode yang dipakai yaitu metode rebus karena cukup mempersingkat waktu dalam tahap proses pembuatan dan jumlah pembuatan yang cukup banyak setiap harinya. Tahapan- tahapan yang dilakukan di UMKM tersebut yaitu : persiapan bahan baku, proses pembuatan isian mochi (kacang tanah), penyangraian tepung, proses pemasakan, pembentukan mochi sekaligus pengisian dan topping, proses akhir yaitu pengemasan.

A. Proses Produksi Mochi Tsuki

1. Pencampuran bahan baku dan bahan tambahan

Alat dan bahan harus dipersiapkan terlebih dahulu sebelum dilakukan proses produksi agar mempermudah pembuatan dan tidak memakan waktu banyak dan juga untuk mengetahui apa yang kurang sehingga dapat dipersiapkan lebih dulu. Bahan baku yang digunakan adalah tepung ketan, gula pasir, pasta makanan, kacang tanah, gula halus, tepung tapioka, vanili, air dan (topping dan filling).

a. Tepung Beras Ketan

Tepung beras ketan adalah bahan utama pada pembuatan mochi, digunakan pada pembuatan adonan kulit mochi. Tepung ketan ini memiliki kandungan amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung- tepung lainnya. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Tepung beras ketan yang digunakan di UMKM Mochi Tsuki adalah tepung beras ketan merek rosebrand. Beras ketan sebagai bahan utama mochi memiliki kandungan amilopektin yang besar sehingga jika diolah akan menimbulkan tekstur lengket. Beras ketan putih memiliki amilopektin antara 98 -99%. (Ikbal et al., 2019).

b. Gula pasir

Gula pasir pada pembuatan mochi berfungsi sebagai pemberi cita rasa manis, sebagai pengawet pada makanan dan juga berpengaruh pada kekentalan. Gula pasir digunakan pada pembuatan adonan kulit mochi yaitu dengan cara dipanaskan terlebih dahulu setelah itu ditambahkan pada adonan kulit mochi. Gula yang dipanaskan akan membentuk suatu proses karamelisasi. Meskipun karamelisasi terjadi lebih cepat ketika tidak ada air, larutan gula akan membentuk karamel jika dipanaskan suhu tinggi (Gautara, 2008).

c. Pasta makanan

Dalam pembuatan adonan kulit mochi pasta makanan berfungsi sebagai pemberi warna pada adonan dan juga aroma pada kulit adonan. Pasta makanan yang digunakan di UMKM Mochi Tsuki ada dua yaitu perisa vanila dan perisa durian dengan merek cap 2 anting. Perisa ini digunakan sebagai bahan tambahan pangan pada adonan untuk memberi rasa yang diinginkan.

d. Kacang tanah

Kacang tanah pada pembuatan mochi digunakan sebagai isian mochi, yaitu dengan cara kacang tanah dipisahkan dengan arinya setelah itu disangrai, dihaluskan dan ditambahkan tepung tapioka dan gula halus untuk memberikan rasa manis dan sedikit gurih. Kacang tanah kaya akan minyak, mengandung protein yang tinggi zat besi, vitamin E dan kalsium, vitamin B kompleks dan fosfor, vitamin A dan K, lesitin,

kolin dan kalsium. Kandungan protein dalam kacang tanah jauh lebih tinggi dari daging, telur dan kacang soya. Kacang tanah mengandung asam folat serta kaya akan antioksidan. Kandungan nutrisi ini berperan mengurangi resiko penyakit jantung (Kasno, 2014).

e. Gula halus

Dalam pembuatan mochi gula halus digunakan pada pembuatan isian mochi yaitu kacang tanah sebagai pemberi rasa manis. Gula halus memiliki butiran sangat halus seperti tepung, dengan begitu gula halus sangat mudah larut dan bagus digunakan untuk adonan yang kering dan tidak banyak diaduk. Gula halus yang digunakan di Mochi Tsuki adalah gula halus merek claris.

f. Tepung tapioka

Mochi yang sudah jadi berbentuk bulat, akan dilapisi tepung tapioka pada permukaan. Pelapisan tersebut bertujuan agar masing - masing butiran mochi tidak saling menempel antara satu dengan yang lainnya. Tepung tapioka yang digunakan telah disangrai terlebih dahulu tujuannya agar partikel tepung kembali terpisah sehingga tak berpengaruh terhadap tekstur kue yang dihasilkan. Tapioka memiliki kadar amilopektin yang tinggi, sehingga produk yang dibuat dengan menggunakan tepung tapioka cenderung akan memiliki tekstur yang renyah, bersifat larut dalam air biasanya digunakan sebagai bahan pengisi dan pengikat yang menghasilkan tekstur yang plastis, dan kompak pada industri makanan (Lestari, 2013).

g. Vanili

Vanili bubuk adalah bahan pangan yang sering digunakan sebagai pemberi aroma dan rasa pada kue dan produk pangan lainnya. Vanili bubuk memiliki beberapa fungsi dalam pembuatan kue dan produk pangan lainnya. Fungsi utama dari vanili bubuk adalah sebagai pemberi aroma dan rasa vanili yang lezat pada produk pangan. Vanili yang digunakan di Mochi Tsuki adalah merek Garuda sebagai bahan tambahan pangan perisa vanili.

h. Air

Air pada proses pembuatan mochi digunakan untuk perebusan dan juga pencampuran bahan. Pada pencampuran bahan air dimasukkan sebagai bahan penolong untuk membuat adonan menjadi lembek dan mudah untuk dibentuk. Air juga berfungsi sebagai pelarut gula dan sebagainya. Jumlah air yang digunakan tergantung pada berapa kilo pembuatan adonannya.

i. Topping dan filing

Topping yang digunakan pada mochi adalah vanilla, oreo merek serena black cookies crumb, wijen merek wijenku, red velvet dan matcha merek LaKreiva crumble, dan filling atau isian pada mochi yaitu kacang tanah, coklat merek tulip, keju merek anchor dan green tea merek mungga kitchen.

2. Proses pembuatan kulit Mochi

Pembuatan kulit Mochi yang pertama yaitu pencampuran bahan tepung beras ketan, gula pasir, pasta makanan, vanili dan air setelah semua tercampur dilakukan perebusan adonan kurang lebih 2 jam dengan suhu 150 °C sambil adonan diaduk sampai merata dan kalis setelah matang adonan dipindahkan ke loyang yang ditaburi tapioka dan dipotong – potong (siap dicetak). Tujuan memasak ini adalah menyatukan bahan memperbaiki warna, meningkatkan juice, menonaktifkan mikroba, serta membuat produk siap dikonsumsi. (Lumbong, 2017).

3. Pembuatan balutan mochi (Topping)

Ada beberapa jenis balutan mochi di Mochi Tsuki yaitu vanilla, wijen, Oreo, matcha dan juga red velvet. Pembuatan balutan mochi yaitu dengan penyangraian tepung dan juga wijen selama kurang lebih 15 menit sedangkan pada Oreo dilakukan penggilingan sampai halus. Pada red Velvet dan matcha menggunakan merek lakreiva yang dibeli langsung pada agen terpercaya.

4. Pembuatan isian mochi Kue mochi memiliki berbagai macam isian yaitu kacang tanah halus, coklat, keju dan juga green tea. Kacang tanah yang sudah dibersihkan dari kulit arinya disangrai kurang lebih 20 menit hingga warna kacang tanah berubah menjadi kekuningan. Kacang tanah yang sudah disangrai kemudian digiling sampai

halus dan ditambahkan tepung tapioka dangulahalus. Sedangkan pada isian coklat menggunakan merek tulip, padangreen tea menggunakan merk mungga kitchen Dan pada keju menggunakan merek anchor.

5. Pencetakan dan pemberian topping

Adonan yang sudah jadi kemudian dicetak, diberi isian dan juga diberi toping. Pencetakan dilakukan secara manual menggunakan tangandanditaburi tapioka agar tidak menempel sehingga dapat dibentuk bulat setelahitu dimasukkan isian (kacang, keju, coklat dan green tea) dan didapatkan selanjutnya dimasukan kedalam wadah yang berisi toping (vanila, wijen, Oreo, matcha dan red velvet) dan di goyang – goyangkan sampai meratake seluruh adonan selah itu dimasukkan ke dalam box kertas.

6. Peralatan

a. Mixer Ramesia

Mixer digunakan untuk mencampurkan bahan baku utama dengan bahan tambahan lainnya, sehingga menjadi sebuah adonan yang tercampur meratadan khalis setelah itu siap dicetak.

b. Spatula kayu

Spatula kayu yang digunakan pada pembuatan mochi yaitu spatula kayu yang cukup besar yang digunakan untuk mengambil adonan dan mengaduk bahan yang akan diolah. Spatula kayu juga smemiliki peran sebagai pengaduk pada proses pengolahan mochi agar memiliki tekstur kenyal.

c. Nampan

Nampan adalah wadah untuk menyimpan adonan yang telah tercampur lalu diolah dan membentuk sebuah gumpalan. Nampan yang digunakan sebelumnya diberikan tepung tapioka yang telah disangrai agar adonantidak menempel.

d. Wajan atau Katel

Wajan pada pembuatan mochi digunakan untuk menyangrai tepung dan juga untuk pelarutan gula untuk adonan kulit mochi. Wajan yang digunakan yaitu cukup besar.

e. Herb grinder

Herb grinder yaitu alat penggiling yang berfungsi untuk menggiling kacang tanah sebagai isian mochi dan juga oreo untuk topping mochi.

f. Wajan besar

Wajan besar digunakan untuk proses perebusan dengan adonan yang cukup banyak. Di UMKM Mochi Tsuki sekali produksi bisa sampai 15- 35kg adonan sehingga dibutuhkan wajan besar.

g. Kompor gas

Kompor gas digunakan untuk pemanasan pada proses pengolahan adonan mochi.

h. Tabung gas

Tabung gas disambung pada kompor gas sebagai bahan bakarnya.

3. Pengemasan dan Pelabelan

Bahan pengemas produk mochi menggunakan box kertas ivory dan juga menggunakan mika lagi didalamnya, dan juga ada paper bag. Untuk label kemasan yang terdapat pada kemasan produk mochi berupa namaproduk, Halal, PIRT, SLHS, komposisi, varian rasa, alamat dan no telepon, dan juga ketahanan mochi.

4. Produksi Mochi

a. Persiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan pada pembuatan mochi yaitu tepung ketan, tepung tapioka, gula pasir, gula halus, vanili, topping, mixer, sendok kayu, nampan, panci dan lainnya.

b. Pencampuran Bahan Adonan

Pencampuran bahan baku dilakukan diawal produksi dengan menggunakan mixer sampai adonan tercampur secara merata.

c. Perebusan Adonan

Adonan yang sudah tercampur secara merata dimasukan ke dalam wajan besar dan direbus sampai matang.

d. Pengadukan Adonan

Adonan yang direbus diaduk sampai matangnya merata ke seluruh adonan kulit mochi sehingga bisa dipotong - potong dan setelah itu dipindahkan ke wadah.

e. Pemandahan dan Pemotongan Adonan

Adonan kulit mochi yang sudah matang dan kalis dilakukan pemotongan untuk mempermudah pengangkatan dan pemandahan kedalam nampan.

f. Penyangraian, Penggilingan dan Pamarutan

Pada balutan mochi (topping) dilakukan penyangraian tepung tapioka dan wijen, sedangkan pada pembuatan isian mochi dilakukan penyangraian kacang tanpa kulit sebelum di haluskan, penggilingan oreo sampai halus untuk toping, dan pamarutan keju untuk isian mochi.

g. Pencetakan

Adonan kulit yang sudah didalam nampan dan dingin dicetak dengan cara adonan terlebih dahulu ditarik - tarik agar lebih tipis setelah itu dipotong - potong panjang dan dicetak bulat secara manual menggunakan tangan dan diberi isian.

h. Pemberian Topping

Adonan yang sudah menjadi bulat dan di beri isian selanjutnya dimasukkan kedalam wadah yang berisi toping sesuai dengan varian rasa.

i. Pengemasan

Pengemasan mochi menggunakan box kertas ukuran besar dan kecil dan juga paper bag.

KESIMPULAN

Produk Mochi di UMKM Mochi Tsuki merupakan olahan makanan dengan menggunakan bahan baku utama tepung beras ketan, gula pasir dan air dengan proses produksi untuk menghasilkan produk mochi meliputi pembuatan kulit mochi yaitu

dengan pencampuran bahan adonan, perebusandan pengadukan adonan, pemindahan adonan ke loyang dan pemotongan(siap cetak) setelah itu pembuatan balutan mochi yaitu penyangraian (tepung tapioka dan wijen) dan penggilingan (oreo crumb), pembuatan isian mochi yaitu penyangraian (kacang tanah tanpa kulit) dan pamarutan (keju), pencetakan, pemberian topping dan pengemasan.

REFERENSI

- Aliza D. 2011. Kue Mochi untuk Jualan. Jakarta : PT Gramedia PustakaUtama.
- Assauri, S. 2008. Manajemen Pemasaran, Edisi Pertama, Cetakan Kedelapan, Penerbit : Raja Grafindo, Jakarta.
- Fauzi, I., Nauli, R., Hidayatuloh, S., dan Hutami, R. 2015. Pembuatan Mochi Pelangi dengan Substitusi Tepung Talas dan Pewarna Alami. Jurnal Agroindustri Halal, 1(2), 107.
- Gautara, dan Wijandi S. 2008. Dasar Pengolahan Gula. Bogor : JurusanTIN, Fateta. Institut Pertanian Bogor.
- Ikbal, M., Mude, A. H., Gadisha, S. B., dan Pradana, A. P. 2019. Effect of Addition of White Glutinous Rice Starch (*Oryza sativa* LVar. Glutinosa) in Alginate Impression Materials to Dimensional Stability. Makassar Dent Journal, 8(2), 112-117.
- Kasno, A., dan Harnowo, D. 2014. Karakteristik Varietas Unggul Kacang Tanah dan Adopinya Oleh Petani. Balai Penelitian Tananaman Aneka Kacang dan Ubi. Iptek Tanaman Pangan, 9(1), 13-23.
- Lestari, D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Lumbong R., dan Tinangon et al. 2017. Sifat Organoleptik Burger Ayam dengan Metode Memasak yang Berbeda. J. Zootek, 37(2), 252-258.