

INOVASI MOCHI BERBASIS KEARIFAN LOKAL: TRANSFORMASI KULINER TRADISIONAL MENJADI PANGAN FUNGSIONAL

Dian Anggraeni Rachmawati¹, Arfian²

Program Studi Psikologi, Fakultas Psikologi, Universitas Bhayangkara Jakarta Raya
Kota Bekasi, Indonesia

Email : 202210515191@mhs.ubharajaya.ac.id¹
arfian@dsn.ubharajaya.ac.id²

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji inovasi produk *mochi* sebagai camilan tradisional yang mengalami transformasi menjadi pangan fungsional berbasis kearifan lokal. *Mochi*, yang berasal dari Jepang, dimodifikasi dengan bahan pangan lokal seperti tape ketan hitam, ubi jalar ungu, daun suji, dan tepung kacang-kacangan untuk meningkatkan kandungan nutrisi dan daya tarik sensorik. Melalui pendekatan studi kasus kualitatif, penelitian ini menganalisis strategi modifikasi formulasi, penggunaan bahan alami tinggi antioksidan, serta praktik produksi dari UMKM "*Mochilicious*". Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi *mochi* berbasis lokal mampu meningkatkan kandungan protein, serat, dan antioksidan tanpa mengurangi karakteristik sensorik produk. Selain itu, penggunaan kemasan ramah lingkungan dan adaptasi rasa lokal memperkuat nilai budaya dan daya saing produk. Kajian ini merekomendasikan pengembangan pangan fungsional berbasis tradisi sebagai strategi kewirausahaan berkelanjutan dan pelestarian budaya kuliner.

Kata Kunci : *Mochi*, Inovasi Pangan, Kearifan Lokal, Pangan Fungsional, UMKM Kuliner.

ABSTRACT

This study explores mochi product innovation as a traditional snack transformed into a functional food rooted in local wisdom. Originally from Japan, mochi is modified with local Indonesian ingredients such as black glutinous rice tape, purple sweet potato, suji leaves, and legume-based flours to enhance its nutritional value and sensory appeal. Using a qualitative case study approach, this research analyzes formulation modification strategies, incorporation of natural antioxidants, and production practices from the MSME "Mochilicious." The findings indicate that locally adapted mochi innovation can improve protein, fiber, and antioxidant content without compromising sensory quality. Furthermore, eco-friendly packaging and local flavor integration reinforce the product's cultural value and market competitiveness. The study recommends the development of functional foods based on tradition as a sustainable entrepreneurship strategy and a means of preserving culinary heritage.

Article History

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagiarism Checker No
234.KK.443

Prefix DOI :

10.9765/Krepa.V218.3784

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Krepa.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Keywords: <i>Mochi, Food Innovation, Local Wisdom, Functional Food, Culinary MSMEs</i>	
---	--

PENDAHULUAN

Industri kuliner terus berkembang seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat, nilai budaya, dan keunikan rasa dalam setiap produk pangan (Suryani, Rahmawati, & Prasetyo, 2022). Di tengah arus globalisasi dan modernisasi, muncul kebutuhan untuk menghadirkan inovasi yang tidak hanya mempertahankan nilai-nilai tradisional, tetapi juga mampu bersaing di pasar modern yang kompetitif. Selain berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan dasar, makanan juga memuat nilai-nilai historis dan filosofis yang mencerminkan jati diri suatu bangsa (Triandita et al., 2020). Keautentikan kuliner mencerminkan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan dan memperkuat identitas budaya lokal (Alya, 2024). Oleh karena itu, di tengah arus globalisasi dan modernisasi, menjaga keaslian kuliner tradisional menjadi bagian penting dalam strategi inovasi produk pangan. Tidak hanya untuk melestarikan warisan budaya, tetapi juga untuk meningkatkan daya saing kuliner di pasar modern yang semakin kompetitif. Salah satu pendekatan strategis dalam menjawab tantangan ini adalah melalui transformasi kuliner tradisional menjadi produk pangan fungsional yang bernilai gizi tinggi dan memiliki daya tarik budaya (Putri & Kurniawati, 2024).

Perkembangan industri kuliner saat ini menunjukkan tren yang semakin menekankan pada inovasi produk berbasis kearifan lokal, nilai gizi, dan daya saing pasar (Rahmadini & Fuadi, 2023). Makanan tidak lagi hanya dipandang sebagai kebutuhan dasar, melainkan juga sebagai bagian dari gaya hidup dan peluang usaha yang menjanjikan. Salah satu camilan tradisional yang berhasil mempertahankan eksistensinya sekaligus mengalami transformasi adalah *mochi*, kue kenyal berbahan dasar tepung beras ketan yang berasal dari Jepang. Meskipun tren inovasi pangan terus berkembang, masih terdapat keterbatasan dalam pengembangan produk kuliner tradisional yang tidak hanya mempertahankan nilai budaya, tetapi juga mampu memenuhi kebutuhan gizi dan preferensi konsumen modern (Nurhidayati & Fibriyanti, 2022). Selain itu, kajian ilmiah yang secara khusus membahas transformasi camilan tradisional seperti *mochi* menjadi produk pangan fungsional berbasis kearifan lokal di Indonesia masih relatif terbatas. Meskipun tren inovasi pangan terus berkembang, masih terdapat keterbatasan dalam pengembangan produk kuliner tradisional yang tidak hanya mempertahankan nilai budaya, tetapi juga mampu memenuhi kebutuhan gizi dan preferensi konsumen modern. Selain itu, kajian ilmiah yang secara khusus membahas transformasi camilan tradisional seperti *mochi* menjadi produk pangan fungsional berbasis kearifan lokal di Indonesia masih relatif terbatas. Perkembangan pangan fungsional menunjukkan kemajuan yang signifikan secara global, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan dan preferensi terhadap produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga memberikan manfaat fisiologis bagi tubuh (Costa & Jongen, 2006). Di tengah meningkatnya minat masyarakat terhadap pangan fungsional dan sehat, *mochi* menjadi produk potensial untuk dikembangkan secara inovatif dalam konteks kewirausahaan modern (Ismiyati & Isnawati, 2021).

Mochi, sebagai salah satu camilan tradisional yang berasal dari Jepang dan berbahan dasar tepung beras ketan, dikenal luas karena teksturnya yang kenyal dan lembut. Meskipun produk ini cukup populer, khususnya di kalangan anak-anak dan remaja, dinamika preferensi konsumen mendorong pelaku industri kuliner untuk terus melakukan inovasi guna

mempertahankan daya tarik pasar. Umumnya, *mochi* diproduksi dengan beragam isian seperti coklat atau buah, namun pilihan tersebut belum tentu memenuhi selera seluruh konsumen. Anak-anak cenderung menyukai camilan sederhana tanpa isian, sedangkan remaja serta penikmat kuliner cenderung mencari produk dengan cita rasa baru dan pengalaman konsumsi yang berbeda dari produk konvensional (Hasuna et al., 2024).

Mochi merupakan kue tradisional khas Jepang yang berbahan dasar tepung beras ketan, yang ditumbuk hingga mencapai tekstur lembut dan lengket, kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil. Hal ini berkaitan dengan kandungan amilopektin yang tinggi dalam tepung beras ketan, yang menyebabkan terbentuknya tekstur lengket saat diolah. Ikbal et al. (2019) menyatakan bahwa beras ketan putih mengandung amilopektin sebesar 98 - 99%. Adonan *mochi* memiliki konsistensi yang relatif cair, sehingga memerlukan proses pengukusan untuk memperoleh tekstur yang lebih padat dan stabil. Pengukusan berfungsi mengurangi kadar air dalam bahan, sehingga menghasilkan struktur adonan yang lebih kompak (Haris & Karnas, 1989). Meskipun demikian, durasi dan suhu pengukusan perlu dikendalikan dengan cermat agar tidak terjadi penurunan kandungan senyawa kimia penting dalam *mochi*. Winarno (2008) menyatakan bahwa pengukusan dengan waktu yang terlalu singkat atau suhu yang tidak memadai dapat menyebabkan proses gelatinisasi pati tidak berlangsung secara optimal. Sebaliknya, jika pengukusan dilakukan terlalu lama atau pada suhu yang terlalu tinggi, dapat terjadi pelebaran granula pati yang berlebihan, yang berpotensi memengaruhi tekstur akhir produk.

Menurut Fauzi (2015), istilah *mochi* berasal dari kata dalam bahasa Jepang, yaitu "*muaci*". Salah satu keunggulan dari *mochi* terletak pada cita rasanya yang legit serta teksturnya yang kenyal. *Mochi* dibuat dari tepung beras ketan yang dihaluskan hingga menghasilkan tekstur lembut dan elastis. Setelah proses pembentukan menjadi bulatan kecil, permukaannya ditaburi tepung maizena yang telah disangrai atau biji wijen guna mencegah adhesi antar bagian *mochi* (Fikkra & Holinesti, 2024). Selain itu, proses pembuatannya tergolong ekonomis karena tidak memerlukan biaya produksi yang besar, dan *mochi* mudah untuk divariasikan dalam berbagai bentuk maupun rasa. Pada awalnya, dikenal dua jenis *mochi* yang beredar di pasaran, yaitu *mochi* tanpa isian dan *mochi* yang diisi dengan adonan.

"*Mochi*" merupakan makanan tradisional Jepang yang berasal dari kata dalam aksara Hanzi. *Mochi* dibuat dari *mochigome*, yaitu beras ketan jenis *japonica* yang berbutir pendek. Hidangan ini umumnya disajikan dalam upacara tradisional Jepang yang dikenal sebagai *mochitsuki*, yaitu prosesi pembuatan *mochi* secara seremonial. Di Jepang, *mochi* umumnya dibuat dan dikonsumsi dalam perayaan *Mochitsuki*, yaitu perayaan menyambut Tahun Baru. Salah satu karakteristik khas dari kue ini terletak pada teksturnya, yang lembut saat pertama kali dimakan dan menjadi lengket saat dikunyah. Cita rasanya yang manis menjadikan *mochi* digemari oleh banyak kalangan, tidak hanya di negara asalnya, tetapi juga telah menyebar dan berkembang secara global, termasuk di Indonesia (Anonim, 2012). Popularitas *mochi* yang terus meningkat ini menunjukkan daya tariknya yang kuat di berbagai kalangan. Kehadirannya di berbagai negara, termasuk Indonesia, telah menjadikannya salah satu kudapan yang digemari banyak orang, terutama generasi muda yang senantiasa tertarik pada makanan baru dan unik (Anggraeni & Komariah, 2022). Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan meningkatnya inovasi dalam bidang kuliner, variasi *mochi* pun semakin beragam. Saat ini, *mochi* tersedia dalam berbagai varian rasa, seperti moka, pandan, dan durian, serta variasi yang di isi dengan buah (Rahmawati, 2019).

Mochi tidak hanya dikenal di Jepang, tetapi hingga saat ini juga menjadi salah satu makanan khas yang populer di Sukabumi, Indonesia, dengan berbagai varian rasa dan pembungkus berbahan bambu (Camsyah, 2021). Namun, klaim yang menyebut *mochi* berasal dari Jepang mendapat tanggapan kritis dari Firmansyah (2022), yang mengajukan pandangan alternatif bahwa makanan berbahan dasar tepung beras ketan ini justru lebih dahulu berkembang di wilayah Nusantara, terutama di Tatar Sunda. Ia berpendapat bahwa *mochi* kemungkinan menyebar ke Jepang pada abad ke-9 hingga ke-11, masa yang bertepatan dengan keberadaan Kerajaan Sunda. Pendapat tersebut dikuatkan oleh catatan arkeologis, seperti Prasasti Sanghyang Tapak Cibadak, yang menunjukkan bahwa beras ketan telah dikenal dan digunakan sejak masa tersebut. Lebih lanjut, Firmansyah juga mencatat bahwa makanan sejenis *mochi* tidak hanya terdapat di Jepang, tetapi juga di berbagai negara Asia lainnya, seperti tteok dari Korea dan nian gao dari Tiongkok, yang mengindikasikan bahwa olahan ketan merupakan bagian dari warisan kuliner Asia yang lebih luas. Di Indonesia sendiri, khususnya di Sukabumi, *mochi* diyakini mulai memperoleh tempat dalam budaya setempat melalui interaksi dagang antara masyarakat lokal dan bangsa Jepang sebelum masa pendudukan. Ketika pendudukan berlangsung, tentara Jepang dan juru masak lokal dari Sunda diketahui turut memproduksi *mochi* untuk perayaan tahun baru. Kolaborasi tersebut diperkirakan menjadi awal mula pertukaran keterampilan dan teknik pembuatan *mochi* antar budaya.

Menurut Adriaryanto et al. (2014), penambahan konsentrat protein ikan gabus sebesar 4,5% pada produk *mochi* dapat meningkatkan kadar protein hingga 23,61%, serta menghasilkan tekstur yang kenyal, lentur, dan lembut. Namun demikian, proses pembuatan konsentrat protein ikan gabus tersebut cenderung lebih kompleks dan kurang efisien dari segi ekonomi. Secara komposisi, *mochi* umumnya terbuat dari tepung ketan putih dan tepung sagu. Oleh karena itu, kandungan gizi utamanya didominasi oleh karbohidrat, yakni sekitar 75 - 90%, dengan kandungan protein yang relatif rendah. Dalam satu porsi *mochi*, terkandung sekitar 1,3 gram lemak, 16 gram karbohidrat, 1,3 gram serat pangan, dan hanya 1,3 gram protein (Anonim, 2012). Mengingat rendahnya kandungan protein dalam *mochi*, maka diperlukan upaya penambahan sumber protein tambahan guna meningkatkan nilai gizinya. *Mochi* mulai mendapat perhatian dari para peneliti untuk dilakukan modifikasi, baik melalui penambahan maupun substitusi bahan baku, guna meningkatkan nilai fungsionalnya. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah penambahan daun katuk, yang dikenal memiliki manfaat bagi kesehatan, khususnya dalam melancarkan produksi ASI bagi ibu menyusui. Modifikasi ini tidak hanya meningkatkan kandungan gizi, tetapi juga memperluas segmen konsumen karena *mochi* dapat dinikmati oleh semua kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan seimbang dan asupan gizi yang memadai, produk pangan tradisional seperti *mochi* perlu mengalami inovasi, tidak hanya dari segi rasa, tetapi juga dari kandungan nutrisinya. Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah dengan menambahkan bahan pangan tinggi protein, seperti kacang-kacangan, susu, atau olahan kedelai, ke dalam adonan *mochi* atau sebagai isian. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai gizi *mochi*, tetapi juga memperluas segmentasi pasar melalui penawaran produk yang lebih sehat dan beragam.

Upaya peningkatan sifat fungsional pada produk *mochi* dilakukan melalui inovasi penambahan senyawa antioksidan alami yang berasal dari pigmen nabati, antara lain antosianin dari kelopak bunga rosela (pigmen merah), klorofil dari daun uji (pigmen hijau), serta kurkumin dari rimpang kunyit (pigmen kuning) (Mustofa, Pratiwi, & Widanti, 2023). Penggunaan pewarna

alami ini tidak hanya memberikan daya tarik visual, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan nilai kesehatan produk, sehingga menjadi keunggulan tersendiri dibandingkan *mochi* konvensional (Fikkra & Holinesti, 2024). Selain itu, penambahan tepung talas berperan dalam memperkaya kandungan gizi, khususnya serat pangan (Irsyad, 2015). Melalui kombinasi bahan-bahan tersebut, diharapkan dapat dihasilkan produk *mochi* yang lebih menyehatkan serta memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar pangan fungsional. Inovasi terhadap makanan tradisional seperti *mochi* tidak hanya penting dari sisi pelestarian budaya, tetapi juga memiliki nilai strategis dalam pengembangan sektor ekonomi kreatif, khususnya di bidang kuliner (Ismiyati & Isnawati, 2021). Dengan mengangkat kearifan lokal dan meningkatkan nilai gizi, produk seperti *mochi* berpotensi menjadi alternatif pangan fungsional yang mendukung pertumbuhan UMKM serta mendorong penciptaan lapangan kerja di sektor industri rumah tangga.

Dalam konteks inilah, muncul usaha kreatif seperti *Mochilicious* yang mengadopsi bentuk *mochi* tradisional Jepang namun mengintegrasikan unsur lokal melalui aneka rasa khas Indonesia (Hasuna et al., 2024). Inovasi rasa seperti moka, pandan, durian hingga varian rasa yang berisi buah di dalamnya yang menjadi bentuk adaptasi dan akulturasi budaya serta memungkinkan *mochi* tetap relevan di tengah selera kuliner lokal yang terus berkembang. Praktik ini tidak hanya menjadi strategi pemasaran yang responsif terhadap konsumen, tetapi juga dapat dipahami sebagai bagian dari revitalisasi makanan tradisional Jepang melalui pendekatan lintas budaya. Dengan menggabungkan nilai tradisional dari *mochi* Jepang dan kekayaan rasa lokal Indonesia, inovasi seperti yang dilakukan oleh *Mochilicious* menjadi salah satu bentuk nyata dari revitalisasi kuliner lintas budaya (Anggraeni & Komariah, 2022). Melalui pendekatan ini, *mochi* tidak hanya dipertahankan eksistensinya sebagai makanan warisan budaya, tetapi juga terus dikembangkan agar tetap relevan, adaptif, dan bernilai secara ekonomi di tengah dinamika preferensi konsumen.

Berdasarkan pendahuluan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi inovasi *mochi* sebagai produk pangan fungsional dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang kaya nilai gizi dan mencerminkan identitas budaya Indonesia (Putri & Kurniawati, 2024). Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan model inovasi kuliner tradisional yang adaptif, sehat, dan berakar pada kearifan lokal.

METODELOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan analisa kualitatif dengan metode studi kasus untuk mengkaji fenomena revitalisasi makanan tradisional Jepang, khususnya *mochi*, melalui inovasi rasa lokal di Indonesia. Studi kasus merupakan salah satu metode dalam pendekatan deskriptif yang bertujuan untuk mengeksplorasi secara intensif dan mendalam suatu fenomena atau objek penelitian dalam ruang lingkup yang terbatas, baik itu individu, institusi, maupun gejala sosial tertentu (Arikunto, 2002). Studi kasus ini diawali dengan identifikasi secara spesifik terhadap fenomena inovasi *mochi* sebagai produk kuliner tradisional yang mengalami transformasi menjadi pangan fungsional. Proses ini dilakukan dengan menggambarkan karakteristik produk, menjelaskan strategi modifikasi yang diterapkan, serta mendeskripsikan konteks budaya dan pasar yang melatarbelakangi inovasi tersebut. Melalui pendekatan ini, diperoleh pemahaman mendalam mengenai dinamika adaptasi kuliner tradisional dalam menghadapi tuntutan konsumen modern.

Perencanaan dan persiapan penelitian dimulai dari proses pengembangan ide, yang mengacu pada model inovasi produk pangan seperti yang dikemukakan oleh Costa dan Jongen (2006), di mana fase awal bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan konsumen, mengevaluasi potensi bahan lokal, serta merumuskan nilai tambah produk secara konseptual. Dalam konteks ini, *mochi* sebagai produk tradisional dikaji ulang potensi transformasinya melalui pendekatan fungsional dengan memanfaatkan bahan lokal seperti tape ketan hitam dan ubi jalar ungu yang diketahui memiliki kandungan antosianin tinggi dan berpotensi memberikan manfaat kesehatan (Fauziyah et al., 2024; Liu et al., 2021).

Proses pengembangan selanjutnya melibatkan uji coba awal berbasis resep standar yang disesuaikan dengan formulasi inovatif, diikuti dengan produksi sampel secara sistematis berdasarkan formula yang telah ditetapkan. Dalam tahap ini, dilakukan penimbangan bahan baku yang akurat, pencampuran, dan pengolahan sesuai prosedur pengendalian mutu seperti yang disarankan dalam studi pengembangan produk baru berbasis pangan tradisional (Saguy & Taoukis, 2018). Pelaksanaan uji hedonik turut menjadi tahapan penting dalam proses evaluasi sensorik, bertujuan untuk mengukur preferensi konsumen terhadap aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk *mochi* yang telah dimodifikasi. Data hasil uji hedonik digunakan sebagai dasar untuk revisi dan finalisasi produk, agar siap untuk dikembangkan lebih lanjut dalam konteks komersial.

Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui telaah pustaka terhadap artikel ilmiah, laporan penelitian, dan sumber-sumber relevan lainnya yang membahas *mochi*, inovasi produk pangan, serta dinamika akulturasi budaya kuliner (Costa & Jongen, 2006; Saguy & Taoukis, 2018). Analisis dilakukan dengan pendekatan analisis konten untuk mengidentifikasi pola-pola inovasi dan strategi yang digunakan dalam upaya revitalisasi *mochi* sebagai pangan tradisional Jepang melalui adaptasi dengan cita rasa lokal di Indonesia (Panular et al., 2024; Alya, 2024). Temuan-temuan tersebut tidak hanya menggambarkan proses inovasi dalam ranah kuliner, tetapi juga menunjukkan bagaimana praktik kewirausahaan dapat tumbuh melalui pemanfaatan nilai budaya dan kreativitas lokal untuk menciptakan produk bernilai ekonomi tinggi yang relevan dengan selera pasar (Ismiyati & Isnawati, 2021; Hasuna et al., 2024; Imadudin et al., 2025). Salah satu bentuk konkret dari praktik tersebut dapat diamati dalam proses produksi *mochi*, yang diawali dengan penimbangan bahan baku secara sistematis sesuai formula yang telah ditetapkan, sebagai bagian dari upaya menjaga konsistensi kualitas dan inovasi produk yang kompetitif (Mustofa, Pratiwi, & Widanti, 2023; Sonjaya, Lestari, & Pratiwi, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

- Deskripsi Produk



Gambar 1. Mochi dengan warna alami dari daun suji dan isian buah lokal

Mochi merupakan makanan ringan tradisional yang berasal dari olahan beras ketan yang ditumbuk hingga halus dan lengket, lalu dibentuk bulat dengan tekstur kenyal yang khas. Sebagai makanan yang identik dengan budaya Jepang, *mochi* telah dikenal luas karena keunikannya (Camsyah, 2021; Anonim, 2012). Dalam upaya mengembangkan produk yang tidak hanya mempertahankan ciri khas tradisional tetapi juga memiliki nilai tambah, dilakukan inovasi terhadap *mochi* tersebut (Ismiyati & Isnawati, 2021).

Produk hasil inovasi merupakan *mochi* berbahan dasar tepung beras ketan yang dikombinasikan dengan bahan pangan lokal sebagai sumber protein nabati (Sonjaya, Lestari, & Pratiwi, 2022). Pewarna alami yang digunakan berasal dari ekstrak daun suji, yang memberikan warna hijau alami sekaligus meningkatkan daya tarik visual produk (Fikkra & Holinesti, 2024). Inovasi ini dirancang untuk mengintegrasikan elemen tradisional Jepang dengan kekayaan bahan pangan lokal Indonesia yang memiliki nilai fungsional serta merepresentasikan kearifan budaya setempat.

Pemanfaatan bahan lokal yang kaya akan nutrisi tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan profil gizi, khususnya dalam hal kandungan protein dan serat, tetapi juga menghadirkan cita rasa khas yang mencerminkan identitas kuliner Nusantara (Putri & Faridah, 2023). Penggunaan pewarna alami dipilih sebagai alternatif terhadap pewarna sintesis, sejalan dengan tren pangan sehat dan berkelanjutan (Mustofa, Pratiwi, & Widanti, 2023). Inovasi produk memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan penjualan. Ketika inovasi diarahkan untuk menjawab preferensi dan harapan konsumen, peluang untuk menarik pelanggan baru serta menjaga loyalitas pelanggan lama akan semakin besar. Secara tidak langsung, kondisi ini dapat meningkatkan volume penjualan sekaligus mendukung pertumbuhan keuntungan perusahaan (Rahmadini & Fuadi, 2023).

Produk ini merupakan hasil inovasi kuliner yang mengangkat kue *mochi* tradisional sebagai pangan fungsional berbasis bahan lokal Indonesia. *Mochi* yang awalnya dikenal sebagai jajanan manis berbahan dasar tepung beras ketan dimodifikasi dengan memasukkan bahan alami bernilai fungsional, seperti tape ketan hitam dan ubi jalar ungu. Kedua bahan ini dipilih karena memiliki kandungan antosianin yang tinggi, yaitu senyawa antioksidan yang dapat membantu menangkal radikal bebas serta mendukung pencegahan penyakit degeneratif seperti kanker. Penelitian oleh Fauziyah et al. (2024) menunjukkan bahwa kombinasi tape ketan hitam dan ubi jalar ungu dalam formulasi *mochi* menghasilkan produk

yang tidak hanya disukai secara sensorik (rasa, warna, tekstur), tetapi juga memiliki nilai kesehatan yang signifikan. Formulasi terbaik ditemukan pada rasio 40% tape ketan hitam dan 60% ubi jalar ungu, yang mampu menghasilkan kandungan antosianin sebesar 11,2 mg per 70 gram *mochi*. Kandungan ini melebihi rekomendasi kebutuhan harian minimum antosianin dan berpotensi memberikan efek anti-inflamasi serta meningkatkan daya tahan tubuh.

- Proses Produksi dan Modifikasi

Produksi *mochi* inovatif "*Mochilicious*" dimulai dengan penimbangan bahan baku utama, yaitu tepung beras ketan, air, gula, serta bahan tambahan berupa tepung sumber protein nabati seperti tepung kacang hijau atau kedelai (Sonjaya et al., 2022). Seluruh komponen dicampurkan secara merata hingga membentuk adonan homogen. Adonan ini kemudian melalui tahap pengukusan selama kurang lebih 25 menit, hingga teksturnya menjadi kenyal dan matang sempurna (Ikbal et al., 2019; Haris & Karmas, 1989). Setelah proses pengukusan, adonan dibiarkan hangat lalu diberi isian berbasis buah lokal, seperti mangga, pisang, durian, dan buah naga merupakan pilihan yang sering digunakan sebagai isian *mochi* (Fikkra & Holinesti, 2024). Selain itu, stroberi, kiwi, jeruk, dan anggur juga menjadi alternatif yang populer karena memberikan sensasi rasa yang segar serta menciptakan kontras dengan tekstur kenyal dari *mochi*.

Inovasi penggunaan isian buah lokal tidak hanya menambah rasa khas Nusantara, tetapi juga meningkatkan kandungan antioksidan alami. Adonan yang telah diisi kemudian dibentuk menjadi bulatan kecil sesuai ukuran konsumsi satuan. Produk akhir kemudian dilapisi dengan tepung maizena sangrai, yang berfungsi mencegah lengket antar *mochi* dan mempertahankan kelembutan tekstur. Modifikasi formulasi dalam "*Mochilicious*" meliputi substitusi sebagian tepung beras ketan dengan bahan pangan berprotein nabati, serta penambahan bahan alami tinggi antioksidan, seperti ekstrak ubi jalar ungu yang dihasilkan melalui metode *ultrasound-assisted enzymatic extraction* (UAEE). Teknik UAEE terbukti mampu menghasilkan konsentrasi antosianin tinggi sebesar 2,27 mg/g dan meningkatkan aktivitas antioksidan dari bahan dasar (Wang et al., 2022). Selain itu, dalam proses pencampuran bahan, beberapa batch menggunakan *beet flour* (tepung bit merah) sebagai pewarna dan pemanis alami.

- Uji Coba Produk (Hedonik)

Penggunaan *beet flour* terbukti mampu meningkatkan warna, rasa, dan daya tarik produk secara sensorik tanpa bahan aditif sintetis (Ariyanti et al., 2023). Komposisi optimal pada substitusi ini ditemukan pada proporsi 10% beet flour, yang memperoleh skor "agak suka" pada uji hedonik konsumen (mean: 3,8 dari 5). Seluruh formulasi dan tahapan produksi juga diperkuat melalui perlakuan ultrasonik pada tepung ketan yang terbukti meningkatkan tekstur dan viskositas *mochi* (Liu et al., 2024). Proses ini memberikan hasil *mochi* yang lebih halus, elastis, dan memiliki struktur gel yang stabil dari sebuah keunggulan penting dalam menjaga konsistensi mutu dan nilai jual produk.

- Pembahasan Hasil Inovasi

Inovasi kuliner berbasis kearifan lokal merupakan pendekatan strategis dalam pelestarian makanan tradisional sekaligus menjawab kebutuhan gizi masyarakat modern.

Mochi, makanan khas yang berbahan dasar tepung ketan dan identik dengan tekstur kenyal, telah mengalami berbagai transformasi guna meningkatkan nilai fungsionalnya sebagai pangan bergizi tinggi. Salah satu bentuk inovasinya adalah substitusi tepung ketan putih dengan tepung ketan hitam. Penelitian oleh Anggraeni dan Komariah (2023) menunjukkan bahwa penambahan 40% tepung ketan hitam meningkatkan kandungan protein dan zat besi secara signifikan, tanpa mengurangi karakteristik sensoris *mochi*. Formulasi optimal ditemukan pada perbandingan 250 gram tepung ketan putih dengan 100 gram tepung ketan hitam.

Transformasi juga dilakukan melalui integrasi bahan lokal yang kaya antioksidan, seperti ubi jalar ungu. Produk "*Chinggu*" (*mochi daifuku* berbahan dasar ubi jalar ungu) yang dikembangkan oleh Panular dkk. (2024) dari IPB merupakan upaya kolaboratif untuk menghasilkan pangan tradisional dengan nilai gizi tinggi sekaligus memperkenalkan inovasi cita rasa dan visual yang menarik. Selain itu, potensi pemanfaatan limbah pertanian pun dimanfaatkan melalui inovasi *mochi* berbahan dasar bekatul (rice bran).

Penambahan tepung kedelai sebagai sumber protein nabati juga terbukti efektif. Sonjaya dkk. (2022) mencatat bahwa *mochi* dengan 15% tepung kedelai dan waktu pengukusan 20 menit memiliki kandungan protein hingga 10,7%, dengan penerimaan sensoris tetap baik. Di sisi lain, pewarna alami juga menjadi elemen penting dalam inovasi pangan fungsional. Kajian oleh Khairiyah dkk. (2024) menunjukkan bahwa penambahan jus kulit buah naga merah sebanyak 70% dapat menghasilkan *mochi* dengan warna merah muda alami, serta menambahkan senyawa antioksidan tanpa menimbulkan rasa asing yang mengganggu.

- Potensi Pasar dan Implikasi Kewirausahaan

Inovasi terhadap kuliner tradisional seperti *mochi* melalui pendekatan pangan fungsional berbasis kearifan lokal menawarkan potensi pasar yang sangat menjanjikan, baik dalam lingkup domestik maupun global. Permintaan masyarakat terhadap produk pangan yang tidak hanya enak namun juga memberikan manfaat kesehatan semakin meningkat, seiring dengan kesadaran gaya hidup sehat. Menurut berbagai studi, produk pangan fungsional secara global mengalami pertumbuhan signifikan dan diproyeksikan terus meningkat (Suryani et al., 2022). Hal ini membuka peluang bagi pengembangan *mochi* fungsional dengan menggunakan bahan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi seperti tepung ketan hitam, tepung kedelai, sayuran lokal, *moringa* (daun kelor), hingga sari kulit buah naga. Penggunaan bahan-bahan tersebut terbukti tidak hanya meningkatkan kandungan protein, serat, dan antioksidan dalam *mochi*, tetapi juga menambah daya tarik sensorik produk. Sebagai contoh, studi oleh Indriani & Novita (2022) menunjukkan bahwa substitusi tepung kedelai sebesar 15% menghasilkan produk *mochi* yang lebih tinggi protein dan disukai dari segi rasa dan tekstur. Sementara itu, Penelitian oleh Ulfah et al. (2022) mengungkapkan bahwa penggunaan sari kulit buah naga memberikan warna alami yang menarik sekaligus meningkatkan aktivitas antioksidan, menjadikan *mochi* sebagai camilan sehat yang layak dipasarkan secara luas, terutama kepada segmen konsumen yang peduli pada kesehatan, seperti generasi milenial, vegetarian, hingga penderita penyakit metabolik.

Dari sisi kewirausahaan, transformasi *mochi* sebagai pangan fungsional memberi peluang besar bagi pelaku UMKM, terutama di daerah yang kaya akan bahan baku lokal. Program pelatihan dan pemberdayaan masyarakat desa dalam pembuatan *mochi* telah terbukti

meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat, serta menciptakan diversifikasi produk berbasis potensi lokal (Ismiyati & Isnawati, 2021). Kegiatan ini mendukung model usaha berbasis ekonomi sirkular dan inklusif, di mana petani lokal, pengusaha kecil, dan konsumen saling terhubung dalam rantai pasok yang berkelanjutan.

Implikasi kewirausahaan juga mencakup aspek inovasi produk, pengemasan, pemasaran digital, dan pemenuhan regulasi seperti sertifikasi BPOM dan halal (Ismiyati & Isnawati, 2021; Imadudin et al., 2025). Produk *mochi* fungsional yang dipasarkan dengan pendekatan *storytelling* berbasis budaya lokal, dikemas menarik, dan dipasarkan melalui platform digital memiliki daya saing tinggi (Rahmadini & Fuadi, 2023). Strategi ini tidak hanya mampu meningkatkan nilai jual, tetapi juga memperkuat identitas budaya serta citra daerah penghasilnya sebagai pusat inovasi kuliner tradisional yang adaptif terhadap tren global. Transformasi *mochi* menjadi pangan fungsional berbasis kearifan lokal tidak hanya berkontribusi terhadap ketahanan pangan dan peningkatan gizi masyarakat, tetapi juga membuka jalan bagi pengembangan ekonomi kreatif dan kewirausahaan berbasis lokal yang berorientasi pada pasar masa depan

- Analisis SWOT Produk Mochi

Inovasi *mochi* sebagai pangan sehat berbasis lokal memiliki sejumlah keunggulan strategis yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk yang berkelanjutan. Dari sisi kekuatan (*strengths*), *mochi* berbahan dasar tepung beras merah atau tepung mocaf yang dikombinasikan dengan isian kacang-kacangan dan buah kering menawarkan kandungan nutrisi yang lebih baik dibandingkan *mochi konvensional*. Kajian oleh Nurhidayati dan Fibriyanti (2022) menunjukkan bahwa *mochi* berbasis tepung beras merah dan sayuran memiliki kandungan serat yang tinggi serta kadar lemak yang rendah, menjadikannya sesuai sebagai pangan fungsional dalam pola makan sehat. Selain itu, penelitian Siregar, Pohan, dan Pratiwi (2024) mengemukakan bahwa *mochi* dengan isian kacang merah dan kismis mampu menyumbang kadar zat besi yang signifikan, yaitu sekitar 9,35 mg per'sajian, yang dapat membantu mengatasi anemia, terutama pada remaja perempuan yang menjadi kelompok berisiko tinggi.

Produk ini juga memiliki kekuatan dari sisi keberterimaan budaya lokal. Penambahan nilai lokal melalui isian berbasis rempah atau varian tradisional Indonesia memberikan daya tarik yang berbeda dibandingkan produk serupa dari luar negeri. Selain itu, aspek visual dan kemasan juga menjadi kekuatan utama. Studi oleh Rahmadini dan Fuadi (2023) mencatat bahwa varian produk *mochi* yang ditingkatkan dari enam menjadi sepuluh varian rasa, serta desain kemasan yang menarik dan disertai label halal, telah meningkatkan daya saing produk UMKM di pasar domestik.

Namun demikian, produk ini juga memiliki beberapa kelemahan (*weaknesses*). Salah satunya adalah umur simpan yang terbatas, terutama jika menggunakan bahan alami tanpa pengawet. Penelitian oleh Nurhidayati dan Fibriyanti (2022) menunjukkan bahwa *mochi* berbasis sayuran hanya bertahan selama 16 jam pada suhu ruang, sehingga menuntut sistem distribusi yang cepat dan rantai pasok yang terkontrol. Selain itu, proses produksi *mochi* berbahan lokal seringkali lebih rumit dan memakan biaya lebih besar dibandingkan *mochi konvensional*, terutama dalam hal substitusi bahan dan pengembangan rasa baru. Kurangnya branding yang kuat serta minimnya kesadaran konsumen terhadap manfaat gizi juga menjadi tantangan yang signifikan dalam penetrasi pasar (Shawa et al., 2024).

Di sisi peluang (opportunities), *mochi* sehat ini sangat sesuai dengan tren konsumen yang mengarah pada makanan tinggi serat, rendah lemak, dan kaya zat gizi mikro. Meningkatnya kesadaran akan pola makan sehat dan gaya hidup aktif membuka ruang pasar yang luas bagi produk seperti ini Suryani et al. (2022). Selain itu, meningkatnya kasus anemia di kalangan remaja, seperti dilaporkan oleh Kementerian Kesehatan, membuat produk ini relevan secara fungsional sekaligus strategis dalam pemasarannya. Pemanfaatan kanal digital dan e-commerce juga menjadi peluang besar dalam memperluas distribusi dan branding produk inovatif ini (Rahmadini & Fuadi, 2023).

Namun, produk ini tidak terlepas dari ancaman (*threats*) yang bisa menghambat pertumbuhannya. Persaingan dengan camilan sehat lain serta fluktuasi harga bahan baku lokal seperti beras merah atau kacang merah dapat menekan margin keuntungan. Umur simpan yang pendek juga membatasi ekspansi geografis, terutama ke wilayah dengan infrastruktur logistik terbatas (Nurhidayati & Fibriyanti, 2022). Selain itu, persepsi konsumen terhadap rasa produk yang terlalu "sehat" kadang dianggap kurang menggugah selera, menjadi tantangan dalam membangun loyalitas konsumen. Isu keamanan pangan dan regulasi sertifikasi produk lokal untuk bisa bersaing di pasar nasional atau ekspor juga menjadi perhatian penting (Shawa et al., 2024).

- Refleksi Budaya dan Kearifan Lokal

Transformasi *mochi* sebagai produk pangan fungsional mencerminkan dinamika adaptasi budaya yang bersifat dialogis antara tradisi luar dan kearifan lokal Indonesia. *Mochi* yang awalnya merupakan panganan khas Jepang telah mengalami lokalisasi melalui inovasi berbasis bahan pangan tradisional Indonesia, seperti tepung mocaf (fermentasi singkong) dan tepung kedelai. Substitusi ini tidak hanya bertujuan memperbaiki profil gizi, melainkan juga memberdayakan potensi lokal sebagai bentuk nyata pelestarian dan pengembangan kearifan lokal. Dalam penelitian oleh Hapsari et al. (2024) di Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, penggunaan tepung mocaf meningkatkan kandungan serat pangan dan nilai cerna, menjadikan *mochi* lebih sesuai dengan kebutuhan gizi masyarakat Indonesia.

Inovasi ini mencerminkan nilai kultural masyarakat yang menghargai keberagaman bahan lokal serta menciptakan ruang untuk kreativitas kuliner yang adaptif. Hal ini menunjukkan bahwa kearifan lokal bukan sekadar warisan nilai, tetapi juga fondasi pembangunan ekonomi berbasis komunitas. Selain itu, pendekatan inovatif terhadap *mochi* sebagai pangan fungsional menjawab kebutuhan gaya hidup sehat yang terus berkembang. Penambahan bahan fungsional seperti ekstrak bunga telang dan daun kelor memperkaya kandungan antioksidan dan protein, sebagaimana diteliti oleh Putri & Kurniawati (2024) dalam Jurnal Pengolahan Teknologi Bahan Terbarukan. Produk ini bukan hanya mencerminkan penghargaan terhadap budaya dan bahan lokal, tetapi juga menunjukkan respon terhadap tantangan kesehatan masyarakat kontemporer.

KESIMPULAN

Hasil kajian ini menunjukkan bahwa inovasi *mochi* sebagai produk pangan fungsional berbasis lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam konteks kewirausahaan kuliner yang adaptif dan berkelanjutan. Integrasi bahan pangan lokal seperti tape ketan hitam, ubi jalar ungu, daun suji, serta tepung kacang-kacangan terbukti mampu meningkatkan nilai gizi *mochi*, khususnya pada kandungan protein, serat, dan senyawa antioksidan. Formulasi yang

dikembangkan tidak hanya memenuhi aspek fungsional dan kesehatan, tetapi juga memperoleh tingkat penerimaan sensorik yang baik dari konsumen.

Lebih lanjut, pengembangan produk mochi inovatif ini tidak hanya berperan dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat, tetapi juga mencerminkan upaya pelestarian budaya melalui adaptasi kuliner tradisional yang disesuaikan dengan preferensi pasar modern. Dengan mengedepankan kearifan lokal serta memanfaatkan teknologi pangan secara tepat, inovasi ini membuka peluang strategis bagi pelaku UMKM untuk meningkatkan daya saing dan memperluas pasar. Oleh karena itu, transformasi mochi menjadi pangan sehat berbasis lokal dapat menjadi model integratif dalam pengembangan produk kuliner yang berorientasi pada kesehatan, budaya, dan ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Alya, D. (2024). Sejarah *Mochi* Kaswari Lampion, 1983-2024. *DEWARUCI: Jurnal Studi Sejarah dan Pengajarannya*, 3(1). <https://doi.org/10.3783/DEWARUCI.v2i9.2461>
- Anggraeni, L. D., & Komariah, K. (2022). Mochi dengan substitusi tepung ketan hitam (meningkatkan potensi bahan pangan lokal). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1). <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/semasetwa/article/view/28911>
- Anonim. (2012). Calories in mochi. SparkPeople. <https://www.sparkpeople.com/calories-in.asp?food=mochi>
- Adriaryanto. (2014). Kajian mutu mochi yang difortifikasi dengan konsentrat protein ikan gabus (*Channa striata*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.
- Afifah, N. I. Y., Slamet, A., & Kanetro, B. (2024). Sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan mochi dengan variasi penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan variasi waktu pengukusan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 3(2), 132-144. <https://doi.org/10.31227/osf.io/9gq8z>
- Ariyanti, E. L., Handayani, O. W. K., & Suwandi, T. (2023). *Pengaruh substitusi tepung bit terhadap sifat organoleptik mochi berbasis lokal*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(2), 110-117.
- Andriaryanto, Dewita, & Syahrul. (2014). Kajian mutu *mochi* yang difortifikasi dengan konsentrat protein ikan gabus (*Channa striata*). [Laporan Penelitian, Universitas Riau]
- Costa, A. I. A., & Jongen, W. M. F. (2006). New insights into consumer-led food product development. *Trends in Food Science & Technology*, 17(8), 457-465. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2006.02.003>
- Camsyah. (2021, Agustus 3). Mochi khas Sukabumi, si mungil dari Jepang yang tak lekang oleh zaman. Sukabumi Update. <https://sukabumiupdate.com/posts/83022/mochi-khas-sukabumi-si-mungil-dari-jepang-yang-tak-lekang-oleh-zaman>
- Fikkra, K. L., & Holinesti, R. (2024). The effect of substituting butterfly pea extract as a natural dye in mochi production. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(1), 90-96. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i1.12919>
- Fauziyah, D. R., et al. (2024). Effect of black sticky rice tape and purple sweet potato formulation on organoleptic properties and anthocyanin content of sweet purple mochi as a high anthocyanin snack to prevent cancer. *Healthcare in Low-resource Settings*, 12(1). <https://doi.org/10.4081/hls.2024.11853>
- Hasugian, I. A., Ingrid, F., & Wardana, K. (2020). Analisis kelayakan dan sensitivitas: Studi kasus UKM *mochi* Kecamatan Medan Selayang. *Buletin Utama Teknik*, 15(2), 159-166.
- Harris, R. S., & Karmas, E. (1989). *Evaluasi gizi pada pengolahan bahan pangan* (S. Achmadi, Trans.). Bandung: ITB Press.
- Hasuna, Z. J., Rufaida, A., Lidya, C., Septiani, M. R. P. R., & Rahayu, T. (2024). Model bisnis dan strategi pemasaran produk “Mochi Bites” di industri makanan modern. *Seminar Nasional Mahasiswa Ilmu Komputer dan Aplikasinya (SENAMIKA)*, 29-35. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11122222>

- Indriani, Y. R., & Novita, R. (2022). Karakteristik *mochi* dengan substitusi tepung kedelai sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pangan Fungsional*, 4(1), 55-62.
- Imadudin, R. M., Ruliyandi, & Heryadi, D. Y. (2025). Manajemen produksi dan pemasaran usaha abon dan kerupuk kulit ikan patin. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 14(2), 176-185. <https://ejournal.nobel.ac.id/index.php/jbk/article/view/712>
- Irsyad, F. (2015). Pembuatan *mochi* pelangi dengan substitusi tepung talas dan pewarna alami. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 107-111.
- Ismiyati, E., & Isnawati, S. (2021). Pemberdayaan masyarakat desa melalui inovasi produk *mochi* berbasis kearifan lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 134-141.
- Ikbal, M., Mude, A. H., Gadisha, S. B., & Pradana, A. P. (2019). Effect of addition of white glutinous rice starch (*Oryza sativa* L. var. *glutinosa*) in alginate impression materials to dimensional stability. *Makassar Dental Journal*, 8(2), 112-117. <https://doi.org/10.35856/mdj.v8i2.281>
- Khairiyah, Z., Andriani, C., Elida, E., & Yasih, F. (2024). *Quality of Mochi With Red Dragon Fruit Peel Juice Substitution*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i1.26766>
- Liu, Y., Liu, H., Zhang, J., & Jiang, Y. (2021). *Anthocyanins: Promising natural compounds with health benefits and their improvement by nano-delivery systems*. *Nutrients*, 13(9), 3324. <https://doi.org/10.3390/nu13093324>
- Mustofa, A., Pratiwi, L. D., & Widanti, Y. A. (2023). Aktivitas antioksidan kue *mochi* dengan penambahan ekstrak beras ketan hitam, ubi jalar ungu dan buah bit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 75-83. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i1.60407>
- Malisa, M., Syamsiah, M., & Ramli, R. (2022). *Pengaruh penambahan bahan substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kandungan proksimat kue mochi*. *Pro-Stek: Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(3), 83
- MDPI (2023)** - *Evaluation method of texture of Niangao (glutinous rice cake)* yang menekankan pentingnya karakterisasi tekstur (viskositas, kekerasan).
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Maulana, C. A., Delyani, N. W., Nailina, N., & Syefani, T. A. (2022). Pengembangan *mochi* tinggi serat dan rendah lemak berbahan dasar tepung beras merah dan aneka sayuran. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi (JAKAGI)*, 2(2), 55-64. <http://journal.binawan.ac.id/JAKAGI>
- Nurhidayati, V. A., & Fibriyanti, D. N. (2022). Pengembangan *mochi* tinggi serat dan rendah lemak berbahan dasar tepung beras merah dan aneka sayuran. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi Universitas Binawan*, 2(2), 55-64. DOI: 10.54771/jakagi.v2i2.495. <https://journal.binawan.ac.id/index.php/JAKAGI/article/view/495>
- Putri, R. D., & Faridah, A. (2023). Kualitas *mochi* ubi jalar ungu. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 130-135. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.551>
- Panular, R., Sari, D. A., & Nurhaliza, A. (2024). Strategi inovasi produk *mochi* ubi ungu (Chinggu) sebagai diversifikasi kuliner berbasis lokal. *IPB Business Review*, 8(1), 10-18.

- Panular, K. A., Mutia, J., Musthafawi, Z., & Dianah, R. (2024). Pengembangan produk mochi daifuku ubi jalar ungu (chinggu). Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK), 3, 699-702. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11133333>
- ResearchGate (2024)** - *Acceptance of mochi with beet flour substitution*. Uji sensorik menunjukkan formula 10% bubuk cukup disukai (skor 3,8/5)
- Rahmawati, A. L. (2019). Pembuatan kue mochi MOGI (mochi gizi) dengan penambahan sari daun kelor (*Moringa oleifera*).
- Rahmadini, A., & Fuadi, F. (2023). *Mochi mastery: Pendekatan strategis peningkatan penjualan melalui inovasi produk Bangpanjifoods di pasar kuliner Islami*. Jurnal Review Ekonomi Islam IERJ, 2(03), 120-143. <https://tamanlitera.id/ejournal/index.php/ierj/article/view/115>
- Shawa, M., Hidayat, R., & Zahra, N. (2024). *Analisis SWOT produk mochi lokal berbasis inovasi di Bogor*. Jurnal Agribisnis dan Pangan, 12(1), 89-98.
- Siregar, A., Pohan, A. R., & Pratiwi, L. (2024). *Pemanfaatan kacang merah dan kismis dalam pembuatan mochi tinggi zat besi untuk remaja putri*. Jurnal Gizi Indonesia, 9(2), 112-120.
- Suryani, D., Rahmawati, F., & Prasetyo, T. (2022). Tren global pangan fungsional dan implikasinya bagi UMKM Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Agro*, 10(1), 12-20.
- Sonjaya, N. R. C., Hapsari, D. R., & Rohmayanti, T. (2022). *Sifat sensori dan kimia mochi dengan substitusi tepung kedelai*. Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 4(2), 17-26. ResearchGate: https://www.researchgate.net/publication/373826409_Sifat_Sensori_dan_Kimia_Mochi_dengan_Substitusi_Tepung_Kedela
- Sonjaya, A. A., Lestari, S. A., & Pratiwi, R. (2022). Formulasi *mochi* dengan substitusi tepung kedelai dan variasi lama pengukusan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), 45-52.
- Saguy, I. S., & Taoukis, P. S. (2018). New directions in food product development and process optimization. *Annual Review of Food Science and Technology*, 9, 403-419. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-030117-012345>
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Pengembangan produk pangan fungsional dalam meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat di Desa Suak Pandan, Aceh Barat. *Logista: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 457-464. <http://logista.fateta.unand.ac.id>
- Ulfah, M., Wahyuningsih, T., & Handayani, N. (2022). Pengaruh penambahan sari kulit buah naga terhadap karakteristik organoleptik dan aktivitas antioksidan *mochi*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 78-85.
- Wifa, D. O., & Indrawati, V. (2023). Daya terima dan kandungan gizi kue *mochi* substitusi tepung kacang merah dan penambahan sari daun katuk. *HARENA: Jurnal Gizi*, 4(2), 64-74. <https://doi.org/10.26740/harena.v4n2>
- Warawardhana, D. Y. M. (n.d.). Indonesia Culinary Center. *Jurnal Tingkat Sarjana bidang Senirupa dan Desain*, (1).

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas

ISSN 2988-3059

Cahaya Ilmu Bangsa

Vol 6 No 2 Tahun 2025

Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

Wang, F., Zhang, Y., Yang, Y., & Zhang, J. (2022). *Ultrasound-assisted compound enzymatic extraction of anthocyanins from purple sweet potato and its antioxidant activity*. Food Chemistry, 374, 131624. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131624>