BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Camilan adalah makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan besar biasanya dua hingga tiga jam setelahnya, misalnya antara pukul 10.00 pagi hingga 4.00 sore. Namun, karena kebanyakan orang lebih mengutamakan cita rasa dibandingkan nilai gizi, camilan hanya memberikan kontribusi yang relatif kecil terhadap kebutuhan gizi harian mereka. Jenis makanan ini sangat digemari oleh anak-anak maupun remaja (Laksono et al. 2021).

Kebiasaan makan masyarakat menjadi semakin beragam akibat tren modifikasi pangan saat ini, termasuk kecenderungan memberikan makanan cepat saji kepada anak-anak guna memenuhi kebutuhan gizi mereka (Lestari EI dan Asthiningsih 2021). Selain menyediakan nutrisi yang dibutuhkan tubuh, camilan bergizi juga harus higienis, memiliki kandungan gizi yang memadai, dan tidak harus mahal, salah satunya camilan yang banyak disukai adalah mochi. Seperti pada umumnya mochi terbuat dari bahan utama tepung ketan, tetapi dapat kita modifikasi dengan penambahan bahan yaitu buah naga dan menggantikan isian mengunakan kacang merah.

Tinggi minat masyarakat terhadap kue basah juga terlihat pada data Badan Pusat Statistik tahun 2025 yang menunjukkan rata-rata konsumsi kue basah per minggu di beberapa kabupaten/kota di Sumatera Utara, seperti Deli Serdang sebesar 11,8%, Kota Medan 20,3%, Serdang Bedagai 13,0%, Kota Sibolga 19,0%, Humbang Hasudutan 6,97%, Kota Bengkulu 21,8%, Kota Bogor 24,1%, Kota Sukabumi 27,5%. Perkembangan teknologi pangan, mendorong adanya inovasi dalam pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai upaya peningkatan nilai gizi produk, salah satunya melalui penambahan buah naga *(Hylocereus Costaricensi)* dan kacang merah *(Phaseolus Vulgaris L)* pada formulasi mochi.

Mochi adalah camilan Jepang populer yang di Indonesia dikategorikan sebagai kudapan semi-basah. Makanan ini sangat dikenal sebagai oleh-oleh khas dari daerah Sukabumi, Jawa Barat. Bahan dasarnya terdiri dari tepung ketan dan air yang kemudian dikukus. Adonan dibentuk menjadi bola-bola,

diberi pewarna makanan, serta diisi dengan cokelat, buah, atau gula pasir, sebelum akhirnya dilapisi atau dibaluri dengan tepung maizena yang telah disangrai. Ciri khas mochi terletak pada konsistensinya yang semi-basah serta teksturnya yang lembut dan kenyal. Selain rasanya yang lezat dan teksturnya yang kenyal, camilan ini semakin populer di Indonesia karena teknik pembuatannya yang sederhana dan biayanya yang terjangkau, sehingga memudahkan pembuatan berbagai varian. Berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa dapat dengan mudah menerima dan menikmati mochi berkat adanya modifikasi yang umumnya dilakukan pada aspek warna dan isiannya (Andi Eko Wiyono & Indira Maharani Hidayat 2024).

Buah naga *(Hylocereus Costaricensi)* merupakan jenis buah yang sangat digemari karena penampilannya yang unik, dengan kulit bersisik. Buah ini juga memiliki ciri khas berupa warna daging dan kulit yang mencolok. Daging buah dari semua spesies buah naga memiliki cita rasa yang lezat serta profil nutrisi yang kompleks, mencakup protein, karbohidrat, mineral seperti kalsium, magnesium, dan kalium serta berbagai zat bioaktif lainnya (Tran et al., 2015). Daging buahnya juga dipenuhi dengan biji-biji hitam kecil yang dapat dikonsumsi. Buah ini mengandung zat-zat yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti vitamin C, dan pigmen alaminya dapat digunakan sebagai pewarna makanan, yang menjadi alternatif bagi pewarna buatan yang berbahaya bagi kesehatan; selain itu, kandungan betalain khususnya betasianin pada daging buahnya bermanfaat bagi penderita obesitas yang disertai gangguan metabolik (Linangsari et al. 2022)

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*.) merupakan sumber pangan lokal yang sangat bergizi dan mudah diperoleh, yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam pengolahan makanan. Selain makronutrien lainnya, kacang ini mengandung berbagai nutrisi penting yang mendukung pertumbuhan serta pemeliharaan proses fisiologis, termasuk zat besi, serat, dan protein. Kandungan protein dalam kacang merah berperan dalam pertumbuhan otot. (Arziyah et al. 2022).

Berdasarkan data Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI 2020), 100 gram kacang merah mengandung 22,1 gram protein, 1,1 gram lemak, 56,2 gram karbohidrat, 10,3 mg zat besi, dan 502 mg kalsium. Mengingat kandungan gizinya, kacang merah dapat menjadi sumber pangan untuk membantu memenuhi kebutuhan nutrisi. Selain dikonsumsi secara langsung, kacang merah dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti brownies, kue kering (cookies), es krim, dan biskuit.

Pemilihan bahan buah naga dan kacang merah sebagai bahan utama mochi didasari oleh kombinasi estetika, tekstur, dan nilai gizi yang unggul. Buah naga dipilih karena berperan sebagai pewarna alami yang memberikan tampilan pink keunguan cerah memikat tanpa perlu bahan kimia, sekaligus memberikan kelembapan alami agar kulit mochi tetap kenyal dan lembut. Sementara itu, kacang merah digunakan sebagai isian karena teksturnya yang padat dan creamy memberikan kontras yang sempurna dengan kulit mochi yang elastis. Dari sisi rasa, manisnya buah naga yang ringan sangat serasi dengan rasa gurih khas dari kacang merah, sehingga menciptakan harmoni rasa yang tidak berlebihan. Selain itu, perpaduan ini meningkatkan nilai fungsional camilan tersebut, buah naga menyumbangkan zat besi dan antioksidan betalain, sedangkan kacang merah memberikan asupan protein serta serat tinggi. Berdasarkan informasi diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Daya Terima Mochi Dengan Variasi Penambahan Buah Naga *(Hylocereus Costaricensi)* Dan Isian Kacang Merah *(Phaseolus Vulgaris L)* Sebagai Camilan Sehat".

Setelah dilakukan penelitian uji organoleptik pada hari Jumat 24 April 2026 di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi dengan jumlah panelis sebanyak 50 orang dan terpilih 3 perlakuan terbaik yaitu sebagai berikut :

1) Perlakuan A = Tepung Ketan 109 g + Buah Naga 60 g + Kacang Merah 45 g
2) Perlakuan B = Tepung Ketan 109 g + Buah Naga 90 g + Kacang Merah 45 g
3) Perlakuan C = Tepung Ketan 109 g + Buah Naga 120 g + Kacang Merah 45 g

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima mochi dengan variasi penambahan buah naga *(Hylocereus Costaricensi)* dan isian kacang merah *(Phaseolus Vulgaris L)* sebagai camilan sehat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima mochi dengan variasi penambahan buah naga *(Hylocereus Costaricensi)* dan isian kacang merah *(Phaseolus vulgaris L)* sebagai camilan sehat.

2. Tujuan Khusus

a. Menilai warna mochi dengan takaran isian kacang merah dan buah naga yang berbeda
b. Menilai aroma mochi dengan takaran isian kacang merah dan buah naga yang berbeda.
c. Menilai tekstur mochi dengan takaran isian kacang merah dan buah naga yang berbeda.
d. Menilai rasa mochi dengan variasi isian kacang merah dan topping buah naga yang berbeda.

D. Manfaat Penelitian

1) Mendukung pengembangan inovasi cemilan anak berbasis bahan pangan lokal.
2) Memberikan alternatif cemilan anak berbahan pangan lokal yang mudah diterima.
3) Meningkatkan pemanfaatan buah naga dan kacang merah sebagai bahan pangan olahan.