

## KREASI PEMBUATAN MOCHI BERBAHAN DASAR BUAH NANAS

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengenal kepada masyarakat bahwa mochi dengan dikombinasikan dengan buah nanas dapat menghasilkan sebuah hidangan yang memiliki rasa yang unik dan lezat. Di samping itu peneliti menggunakan uji organoleptik dan uji kesukaan untuk melihat apakah hasil dari pada penelitian ini mendapatkan kesan yang baik dan dapat di terima oleh masyarakat. Untuk penguji dari penelitian produk ini terdapat jenis 2 yaitu panelis terlatih dan panelis terlatih sehingga mendapatkan data yang valid dan dapat dibandingkan langsung oleh masyarakat. Namun pada panelis tidak terlatih hanya dilakukan uji coba kesukaan saja. Tema ini dipilih oleh kelompok kami, karena masyarakat kurang memiliki kesadaran mengkonsumsi buah. Padahal buah nanas memiliki peran penting bagi kesehatan tubuh. Karena vitamin yang terdapat pada buah nanas bisa membuat tubuh manusia menjadi lebih kuat terhadap virus yang ada. Sebab buah nanas memiliki kandungan anti oksidan yang dapat menangkal berbagai macam penyakit, harga buah nanas relatif murah dan dapat di jumpai dari *supermarket*, *minimarket* maupun pedagang kaki lima. Oleh karena itu kami memilih buah nanas menjadi bahan dasar yang akan kami olah menjadi hidangan penutup yang mudah untuk dibuat, memiliki rasa yang enak dan ditambah dengan manfaat yang sangat banyak. Nanas yang akan di kombinasikan dengan mochi diharapkan mendapatkan respon yang baik dari masyarakat sehingga dengan adanya mochi berbahan dasar buah nanas masyarakat mendapatkan manfaat dari pada buah nanas itu sendiri ketika mengonsumsi mochi yang berbahan dasar dari buah nanas. Peneliti mengharapkan bahwa seluruh masyarakat dapat sadar akan pentingnya dalam mengonsumsi buah-buahan yang memiliki banyak manfaat terlebih buah nanas itu sendiri.

***Kata kunci : Penelitian produk, buah nanas, mochi***

*This study aims to recognize to the public that mochi combined with pineapple can produce a dish that has a unique and delicious taste. In addition, researchers used the organoleptic test and preference test to see whether the results of this study got a good impression and were acceptable to the public. For examiners of this product research, there are 2 types, namely trained panelists and untrained panelists so that they get valid data and can be compared directly by the community. However, untrained panelists were only doing favorite trials. This theme was chosen by our group, because people lack awareness of consuming fruit. Though pineapple has an important role for health. Because the vitamins found in pineapple can make the human body stronger against existing viruses. Because pineapple contains anti-oxidants that can ward off various diseases, the price of pineapple is relatively cheap and can be found from supermarkets, minimarkets and street vendors. Therefore, we chose pineapple as a basic ingredient which we will process into a dessert that is easy to make, has a delicious taste and is added with a lot of benefits. The pineapple that will be combined with mochi is expected to get a good response from the community so that with the presence of pineapple-based mochi, people will benefit from the pineapple itself when consuming mochi made from pineapple fruit. Researchers hope that all people can be aware of the importance of consuming fruits that have many benefits, especially pineapple itself.*

***Key words: product research, pineapple fruit, mochi***