

## ABSTRAK

Gayam merupakan tanaman berbentuk pohon memiliki kegunaan sebagai hasil pangan terutama biji buahnya. Gayam berada pada ranting pohon gayam. Biasanya Gayam hanya diproses dengan cara direbus dan digoreng saja. tujuannya untuk mengolah apakah buah Gayam dapat diolah menjadi isian dalam Mochi. Jenis Penelitian yang digunakan adalah penelitian pengembangan. Penelitian pengembangan adalah metode penelitian yang menghasilkan hasil jadi berupa produk dan menguji efektivitas produk tersebut. penelitian ini peneliti menggunakan metode penelitian prosedur. Prosedur adalah tindakan atau tahap kegiatan untuk menyelesaikan suatu proses. Prosedur penelitian dimulai dengan tahap persiapan, pelaksanaan dan proses akhir dalam pembuatan Isian Mochi yang menggunakan buah Gayam. penelitian ini sudah sesuai dengan mendapatkan hasil yang mendekati sempurna dan mendapat jawaban terbuka dari panelis terlatih yaitu dari segi rasa sudah seimbang, rasa manis dan memiliki penyeimbang rasa, warna yang diinginkan kecoklatan pun mendapatkan hal baik karena warna yang alami diberikan dari buah Gayam itu sendiri. Berdasarkan dari resep uji coba pada percobaan terakhir maka sudah didapatkan hasil yang diinginkan dari respon para panelis terlatih, yang dimana mendapatkan respon yang positif serta dilihat pada skala interval yang sudah mendekati nilai sempurna. Sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian pengolahan buah Gayam sebagai isian mochi telah berhasil dan layak untuk dikonsumsi.

**Kata Kunci : Gayam, Isian, Mochi**

## ABSTRACT

*Gayam is a tree-shaped plant that has uses as a food product, especially its fruit seeds. Gayam is on a branch of the Gayam tree. Usually Gayam is only processed by boiling and frying it. the goal is to process whether Gayam fruit can be processed into stuffing in Mochi. The type of research used is development research. Development research is a research method that produces finished products in the form of products and tests the effectiveness of these products. In this study, the researcher used a procedural research method. A procedure is an action or activity stage to complete a process. The research procedure starts with the preparation, implementation and final process in making Mochi Stuffing using Gayam fruit. The desired browning also gets a good thing because the natural color is given from the Gayam fruit itself. is close to perfect. So it can be said that the research on processing Gayam fruit as a mochi filling has been successful and is suitable for consumption.*

**Keywords: Gayam, Stuffing, Mochi**

