



Banana Choco Mochi: Studi Uji Organoleptik dan Analisis SWOT pada Penggunaan Tepung Beras

Banana Choco Mochi: Organoleptic Test Study and SWOT Analysis on the Use of Rice Flour

Jessica Christina Charles^{1*}, Taurisia Trifosa¹, Kezia Angelica¹, Afriadi¹, Olivia Dawali¹, Roberth Giban¹, Charles Tessy¹

¹ Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray

Abstrak

Penelitian ini merupakan hasil akhir produk makanan dari pelajaran kewirausahaan. Produk makanan dengan bahan utama tepung beras dan susu ini bermanfaat untuk kesehatan tubuh karena mengandung karbohidrat dan protein yang tinggi. Berbahan dasar beras ketan dan susu, mochi dapat menjadi makanan pengganti nasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengenalkan produk makanan dengan varian isi yang lebih berguna bagi kesehatan tubuh. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan uji organoleptik produk mochi dan uji SWOT untuk mengevaluasi produk sebelum dipasarkan. Bahan baku berkualitas dan mudah untuk ditemukan di pasaran. Penilaian uji organoleptik menonjol pada bentuk, rasa dan tekstur mochi yang kenyal dengan tingkat kesukaan yang baik. Inovasi ini menghasilkan mochi dengan variasi yang lebih sehat.

Abstract

This research is the final product of a food product from an entrepreneurship course. This food product, with rice flour and milk as the main ingredients, is beneficial for body health because it contains high carbohydrates and protein. Made from glutinous rice and milk, mochi can be a substitute for rice. This research aims to introduce food products with a variety of fillings that are more beneficial for body health. The method used is qualitative with an organoleptic test approach for mochi products and a SWOT test to evaluate the product before it is marketed. The raw materials are of high quality and easily found in the market. The organoleptic test assessment highlights the shape, taste, and chewy texture of the mochi with a high level of likeability. This innovation produces mochi with a healthier variation.

Riwayat Artikel

Diunggah 2 Mei 2025

Diterima 9 Juni 2025

Publikasi 30 Juni 2025

Kata-kata Kunci

Cokelat, Mochi
Organoleptik, Pisang,
Tepung Beras.

Keywords

Chocolate, Mochi,
Organoleptic, Banana,
Rice Flour.

* Corresponding Author: Jessica Christina Charles
Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray Makassar
Jl. Gunung Merapi 103 Makassar, Indonesia

1. Pendahuluan

Kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif yang mau melihat peluang dan selalu terbuka terhadap setiap kontribusi dan perubahan positif yang dapat membuat perusahaan terus berkembang.[1] [2] [3] Bisnis harus memiliki nilai dan kegunaan jika dapat diwujudkan melalui penerapan konsep kewirausahaan sosial. Konsep kewirausahaan sosial sebagai solusi inovatif untuk memecahkan masalah sosial telah dibahas di berbagai kalangan. Tujuan kewirausahaan sosial adalah untuk melaksanakan perubahan sosial ke arah yang lebih baik atau positif dan memecahkan masalah sosial untuk kepentingan masyarakat.[1] [4] Konsep kewirausahaan sosial sebagai solusi inovatif untuk memecahkan masalah sosial telah dibahas di berbagai kalangan. *Social entrepreneurship* pada hakikatnya bertujuan untuk menciptakan nilai sosial dengan memanfaatkan peluang pasar yang terabaikan, sehingga dapat menjadi motor penggerak perubahan yang berkelanjutan. [5]

Setiap pengusaha adalah orang-orang yang mengenali potensi dan belajar mengembangkannya untuk mengejar peluang dan mengatur usaha dalam mewujudkan cita-citanya. Kewirausahaan adalah kemampuan kreatif dan inovatif, jeli melihat peluang dan selalu terbuka terhadap setiap masukan dan perubahan positif yang dapat membawa usaha untuk terus berkembang dan memiliki nilai. Salah satu penggerak inovasi selain perubahan dan kebutuhan untuk beradaptasi adalah kesadaran akan kesenjangan antara apa yang ada dan apa yang seharusnya, dan antara apa yang diinginkan masyarakat dengan apa yang ditawarkan atau dilakukan oleh pemerintah. [2] [6] [7]

Bahan dasar pembuatan mochi yaitu tepung beras ketan, olahan tepung beras ketan dapat diolah menjadi banyak macam makanan yaitu mochi, onde-onde, pisang kipas, peyek udang, dll. Karakteristik fungsional tepung beras, khususnya kandungan amilosa dan amilopektinnya, menentukan sifat gelatinisasi pati selama pengukusan. Proses inilah yang bertanggung jawab untuk membentuk tekstur kenyal dan elastis yang khas pada produk mochi.[8] [9] [10] Mochi dipilih sebagai basis produk karena karakteristiknya yang sangat versatif. Kemudahan dalam memodifikasi cita rasa dan penampilan visualnya memungkinkan terciptanya berbagai varian baru, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap penerimaannya yang luas dan terus-menerus di kalangan konsumen.

Selain rasa dan bentuknya yang unik, mochi termasuk makanan yang ringan sehingga tidak perlu dikhawatirkan jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak. Mochi memiliki cita rasa yang identik yaitu manis, oleh sebab itu cokelat pun menjadi salah satu dari varian rasa mochi. Inovasi produk ini berfokus pada varian Banana Choco Mochi, suatu kombinasi strategis yang tidak hanya mempertimbangkan penerimaan sensori (sensory acceptance) tetapi juga nilai tambah fungsional.

Pisang dan cokelat dipilih berdasarkan komplementaritas rasa yang telah populer (well-established), sekaligus potensi manfaat kesehatannya. Kakao dalam cokelat diketahui mengandung senyawa bioaktif yang berperan dalam kesehatan kardiovaskular dan regulasi mood, sementara pisang berkontribusi pada asupan serat dan kalium. Selain itu, inovasi pada Banana Choco Mochi yang memadukan makanan tradisional (mochi) dengan cita rasa modern (coklat-pisang) sejalan dengan strategi pengembangan produk baru dalam kewirausahaan, di mana inovasi merupakan elemen kunci untuk merespons dinamika pasar dan menciptakan *competitive advantage*. [11] Inovasi produk pangan lokal sebagai salah satu wujud kewirausahaan telah menjadi strategi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, khususnya dalam

situasi yang menantang seperti masa pandemi. Seperti halnya inovasi *Brassica Box* yang dikembangkan oleh Wijaya dkk.,[12] pengembangan *Banana Choco Mochi* ini juga bertujuan untuk menciptakan produk makanan yang inovatif dan sehat dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia. Kakao sebagai bahan dasar coklat kaya akan polifenol, terutama flavanol, yang telah *extensively* diteliti manfaat kesehatannya. Konsumsi produk kakao dikaitkan dengan peningkatan fungsi vaskular, penurunan tekanan darah, serta peningkatan sensitivitas insulin, yang secara keseluruhan berkontribusi pada kesehatan kardiovaskular. [13] [14]

Artikel ini membahas tentang “banana choco mochi” atau mochi coklat pisang. Mochi adalah salah satu makanan khas Jepang yang berbahan dasar tepung beras dan susu dan coklat. Tepung beras, susu dan coklat memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk tubuh karena tingkat karbohidrat dan protein yang tinggi. Kadar karbohidrat dalam tepung beras adalah 12%, [15] kadar protein dalam susu adalah 3,5%. [16] Mengenai penggunaan coklat di dalam mochi, mochi mengandung zat bio aktif berupa anti-oksidan yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. [17] manfaat yang dipelajari terhadap kesehatan tubuh dengan fungsi sebagai faktor pencegah penyakit seperti penyakit kardiovaskular, kanker dan penyakit lainnya yang berhubungan dengan usia. [18]

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode pembuatan Mochi yang berbahan dasar tepung beras ketan. Adonan tepung ketan yang dicampurkan dengan susu dan direbus untuk membuat adonan Mochi. Uji organoleptik dilakukan pada produk mochi. Uji organoleptik digunakan sebagai metode untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap produk baru, sebagaimana juga diterapkan dalam penelitian pengembangan produk pangan inovatif sebelumnya. [12] Uji organoleptik atau sensori dilakukan sebagai bagian integral dari pengembangan produk pangan baru untuk memahami persepsi dan preferensi konsumen secara kuantitatif. [19] Dalam penelitian ini, uji hedonik digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan responden terhadap atribut sensori produk *Banana Choco Mochi*. Beberapa responden dipilih untuk mengikuti tes sensorik.

Penelitian ini menggunakan metode pembuatan mochi yang terbuat dari tepung beras ketan. Adonan tepung beras yang sudah diberi susu krim kemudian dikukus untuk menghasilkan mochi. Uji organoleptik produk mochi. Lima belas responden dipilih untuk melakukan uji organoleptik. Evaluasi produk dipresentasikan, dan uji SWOT dilakukan untuk menentukan kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman melalui tanggapan anggota kelompok dan kelompok lain yang memberikan saran dan kritik.

Selain uji organoleptik, penelitian ini juga dilengkapi dengan analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) sebagai bagian dari evaluasi pengembangan produk. Analisis ini dilakukan melalui diskusi kelompok yang melibatkan seluruh anggota tim dan beberapa panelis yang telah melakukan uji hedonik. Strengths dinilai berdasarkan keunikan rasa dan tekstur produk, weakness diperoleh dari kritik mengenai daya tahan dan bentuk penyajian, opportunities dilihat dari potensi pemasaran produk mochi lokal yang semakin diminati, sedangkan threats mencakup keberadaan produk pesaing dan keterbatasan distribusi. Hasil analisis SWOT digunakan untuk menentukan strategi pengembangan produk pada tahap selanjutnya.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Cara Membuat Banana Choco Mochi



Gambar 1. Bahan-bahan yang dibutuhkan banana choco mochi.

Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk ini ialah tepung beras 500gr, susu *full cream* 275ml, gula 50gr, minyak 10ml, coklat batangan 200gr, susu bubuk coklat 30gr, mentega 10gr, tepung maizena 5gr dan 5 buah pisang.



Gambar 2. Campur semua bahan yang telah siap

Pertama, adonan mochi dibuat dengan mencampur semua tepung ketan, gula pasir, dan minyak, lalu mengaduknya dengan sendok besar dan menyaringnya hingga tidak ada gumpalan. Setelah adonan mochi siap, kukus dalam pengukus selama kurang lebih 45 menit, lalu pindahkan adonan ke tempat yang datar agar lebih mudah dibentuk setelah mochi dibalik.

Kedua kita buat saus coklat atau *ganache* coklat dengan cara menyiapkan wajan kemudian masukkan coklat batang, coklat bubuk, susu bubuk, tepung maizena dan mentega secara bersamaan kemudian panaskan sampai semua meleleh dan mengental, kemudian dinginkan, setelah dingin barulah pisang yang sudah dipotong potong dimasukkan ke dalam adonan coklat yang sudah jadi.



Gambar 3. Adonan dibentuk menjadi bulat

Setelah mochi dibentuk bulat sempurna, mochi dibuka kembali untuk diisi dengan saus cokelat pisang, lalu ditutup kembali, dan ditempatkan dalam wadah mika. Produk siap dipasarkan.



Gambar 4. Hasil akhir produk banana choco mochi

3.2. Analisis SWOT: Analisis Peluang Terhadap Produk Banana Choco Mochi

3.2.1. Strengths (Kekuatan)

- ☐ Mudah dijual
- ☐ Memiliki rasa yang khas
- ☐ Cita rasa inovatif yang berbeda dari produk lain
- ☐ Cita rasa unik, dengan bahan-bahan unik dan sehat, tersedia secara luas
- ☐ Cita rasa dapat diterima di semua kalangan
- ☐ Pemasaran melalui media sosial dapat menjangkau konsumen lebih luas.
- ☐ Harga produk murah atau terjangkau
- ☐ Cita rasa inovatif yang berbeda dari produk lain
- ☐ Cita rasa unik, dengan bahan-bahan unik dan sehat, tersedia secara luas
- ☐ Cita rasa dapat diterima di semua kalangan
- ☐ Pemasaran melalui media sosial dapat menjangkau konsumen lebih luas. Hal ini didukung oleh literatur yang menunjukkan bahwa platform digital memungkinkan pelaku usaha untuk membangun brand awareness, menjangkau audiens yang lebih luas, dan berinteraksi langsung dengan konsumen secara efektif dan efisien.[20]

3.2.2. Weaknesses (Kelemahan)

- ☐ Terjadi kerugian akibat bahan yang rusak. Kelemahan terkait kerusakan bahan dan produk ini merupakan tantangan umum pada produk pangan segar

dengan kadar air tinggi. Aktivitas air yang tinggi memicu pertumbuhan mikroorganisme dan reaksi kimia yang memperpendek umur simpan, sehingga memerlukan strategi penanganan pascapanen dan pengemasan yang tepat.[21]

- ☐ Harga bahan baku tidak stabil
- ☐ Kualitas bahan baku terbatas
- ☐ Kurangnya pengalaman pemasaran

3.2.3. Opportunities (Peluang)

- ☐ Disukai oleh anak-anak muda terutama wanita
- ☐ Proses distribusi yang mudah
- ☐ Masyarakat yang kini lebih cerdas dan modern lebih mementingkan kualitas produk daripada harga murah
- ☐ Gaya atau tren masyarakat modern yang tidak ingin ketinggalan zaman untuk mencoba atau membeli sesuatu
- ☐ Harga terjangkau

3.2.3. Threats (Ancaman)

- ☐ Banyak pesaing dengan jenis mochi berbeda namun dengan harga yang sama
- ☐ Produk terbatas antar kota
- ☐ Kemungkinan produk akan ditiru
- ☐ Banyak produsen kuliner serupa

Tabel 1. Hasil Uji Banana Choco Mochi oleh 20 Responden

Indikator	Uji Organoleptik				
	Rasa	Flavour	Tekstur	Warna	Keseluruhan
Tidak suka	0	0	0	0	0
Sedikit suka	1 (3,70%)	0	1 (3,70 %)	0	2 (3,70%)
Suka	13 (48,14%)	13 (48,14%)	13 (48,14%)	10 (37,03%)	12(44,44%)
Sangat suka	4 (14,81%)	5(18,51%)	4 (14,81%)	8 (29,62%)	6 (22,22%)

3.3. Evaluasi dan Kritik

3.3.1. Kritik Terhadap Banana Choco Mochi

1. Tekstur mochi kurang kenyal
2. Rasa tepung lebih dominan dan bau tepung perlu dikurangi.

Evaluasi untuk Kritik Pertama:

1. Mochi tidak perlu disimpan di freezer, agar tidak keras.
2. Adonan mochi dikukus hingga matang sempurna, tidak perlu waktu yang ditentukan.

Evaluasi untuk Kritik Kedua:

1. Tidak perlu pakai topping cokelat karena isian cokelatnya sudah cukup manis.
2. Hanya 3 isi per kemasan, karena ukuran mochinya besar dan sangat mengenyangkan.

Tabel 2. Rincian Dana Uji Coba hingga Penjualan

Alat dan bahan	Harga (Rp.)	Kuantitas	Total
Tepung beras	13.000/500g	500g	13.000
gula	1 pack (250g)	6.500	6.500
krim	1 botol	6.500	6.500
Cokelat	200g	22.500	22.500
Tepung cokelat	30g	1.500	1.500
Margarin	20 g	1.000	1.000
Tepung maizena	20 g	3.000	3.000
Minyak zaitun	1 bks	12.000	12.000
Pisang	6	6.000	6.000

Tabel 3. Rincian Dana yang Digunakan dalam Pembuatan Mochi Pisang Cokelat untuk Dijual dan Keuntungan Penjualan

Alat dan Bahan	Jumlah Bahan yang Digunakan	Harga Bahan (Rp.)	Keterangan
Tepung beras	500g	13.000	Rincian dana ini mencakup total pengeluaran dalam satu kali produksi, yang dibagi berdasarkan penggunaan bahan baku. Jumlah total donat yang dibuat dalam satu kali produksi adalah 80 mochi x 2.000 = 160.000 – 72.000 = 88.000.
gula	1 pack (250g)	6.500	
krim	1 botol	6.500	
Cokelat	200g	22.500	
Tepung cokelat	30g	1.500	
Margarin	20 g	1.000	
Tepung Maizena	20 g	3.000	
Minyak zaitun	1 bks	12.000	
Pisang	6	6.000	

TOTAL

Pengeluaran=Rp 72.000; Pemasukan=Rp 88.000

Pembahasan keuntungan:

1. Dari analisis yang kami lakukan, dapat disimpulkan bahwa keuntungan yang bisa diperoleh dari penjualan mochi cokelat pisang adalah 1,16%. Dengan harga jual yang cukup terjangkau dibandingkan donat lain, yaitu hanya 2.000/buah. Jadi, 80 donat x 2.000/mochi = 160.000 – 72.000 (aset) = keuntungan 88.000..
2. Tidak hanya dari segi keuntungan, kita juga bisa menghemat waktu dan tenaga. Proses pembuatannya pun terbilang mudah, dan peralatan yang digunakan pun hanya menggunakan peralatan masak rumahan sederhana, sehingga tentu saja Anda punya di rumah.

3. Dari segi kesehatan, mochi ini tergolong makanan sehat namun lezat dan menarik.
4. Kombinasi mochi dan cokelat pisang menghasilkan mochi segar baru yang dapat menjadi produk unggulan di setiap musim.

4. Kesimpulan

Substitusi mochi cokelat pisang memberikan hasil yang baik. Secara keseluruhan, mochi mendapatkan peringkat yang baik. Oleh karena itu, penelitian lebih lanjut perlu dilakukan secara lebih spesifik untuk melihat komposisi biokimia dan bioaktif makanan dalam produk. Inovasi tepung beras dalam pembuatan mochi ini memuaskan para pelaku bisnis. Ke depannya, pengembangan Banana Choco Mochi dapat diarahkan untuk lebih menonjolkan aspek fungsionalnya, misalnya dengan mengoptimasi kandungan serat atau antioksidan, agar selaras dengan tren industri pangan global yang mengedepankan makanan tidak hanya enak tetapi juga memberikan manfaat kesehatan spesifik.[22]

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dr. Robi Panggarra, Ketua Sekolah Tinggi Filsafat Teologia Jaffray Makassar, atas dukungan dan izinnya untuk melanjutkan penelitian ini. Penulis juga menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan.

Kontribusi Penulis

J.C.C., T.T., K.A., A., O.D. dan R.G. mengonseptualisasikan ide, melakukan percobaan, merancang percobaan, menganalisis respons data dan menulis artikel ini; C.T. berkontribusi dalam mengoreksi artikel ini.

Pendanaan

Tidak tersedia.

Institutional Review Board Statement

Tidak tersedia.

Data Availability Statement

Tidak tersedia.

Konflik Kepentingan

Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Kepustakaan

- [1] S. Shane dan S. Venkataraman, "The promise of entrepreneurship as a field of research," *Academy of management review*, vol. 25, no. 1, hlm. 217–226, 2000.
- [2] T. M. Amabile, "Entrepreneurial creativity through motivational synergy," *The journal of creative behavior*, vol. 31, no. 1, hlm. 18–26, 1997.
- [3] P. Dekker, *Entrepreneurship Bibnis Sebagai Sebuah Misi*. Makassar: Sekolah Tinggi Theologia Jaffra, 2019.
- [4] J. G. Dees, *The meaning of social entrepreneurship*. Kauffman Center for Entrepreneurial Leadership, 1998.
- [5] J. Mair dan I. Martí, "Social entrepreneurship research: A source of explanation, prediction, and delight," *Journal of world business*, vol. 41, no. 1, hlm. 36–44, 2006.
- [6] J. P. Connell, *New Approaches to Evaluating Community Initiatives. Concepts, Methods, and Contexts. Roundtable on Comprehensive Community Initiatives for Children and Families*. ERIC, 1995.
- [7] C. M. Christensen, T. Hall, K. Dillon, dan D. S. Duncan, "Know your customers' jobs to be done," *Harvard business review*, vol. 94, no. 9, hlm. 54–62, 2016.
- [8] Y. Ai dan J. Jane, "Gelatinization and rheological properties of starch," *Starch-Stärke*, vol. 67, no. 3–4, hlm. 213–224, 2015.
- [9] J. Cai, J. Man, J. Huang, Q. Liu, W. Wei, dan C. Wei, "Relationship between structure and functional properties of normal rice starches with different amylose contents," *Carbohydrate Polymers*, vol. 125, hlm. 35–44, 2015.
- [10] A. Singh, M. Das, S. Bal, R. Banerjee, R. P. Ferreira-Guine, dan P. M. Reis-Correa, "Rice processing," *Engineering aspects of cereals and cereal based products*, hlm. 71–97, 2013.
- [11] M.-Á. Galindo dan M. T. Méndez, "Entrepreneurship, economic growth, and innovation: Are feedback effects at work?," *Journal of business research*, vol. 67, no. 5, hlm. 825–829, 2014.
- [12] H. Wijaya, R. H. Rouw, dan A. R. Kadir, "Brassica box food products as a healthy local food innovation in The Covid-19 pandemic period," dalam *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, IOP Publishing, 2020, hlm. 012011.
- [13] R. Latif, "Health benefits of cocoa," *Current opinion in clinical nutrition & metabolic care*, vol. 16, no. 6, hlm. 669–674, 2013.
- [14] K. Ried, T. R. Sullivan, P. Fakler, O. R. Frank, dan N. P. Stocks, "Effect of cocoa on blood pressure," *Cochrane Database of Systematic Reviews*, no. 8, 2012.
- [15] N. F. Sabilla dan E. S. Murtini, "Pemanfaatan tepung ampas kelapa dalam pembuatan flakes cereal (kajian proporsi tepung ampas kelapa: tepung beras)," *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 21, no. 3, hlm. 155–164, 2020.
- [16] E. Putri, "Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan," *Chempublish Journal*, vol. 1, no. 2, hlm. 14–20, 2016.
- [17] N. Sukma dan A. Baihaqi, *Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Produk Cokelat Di Kota Banda Aceh*. Syiah Kuala University, 2013.
- [18] A. E., "chocolate science and thecnology," *Willey Blackwell*, 2010.

- [19] H. T. Lawless dan H. Heymann, *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer Science & Business Media, 2010.
- [20] G. Tsimonis dan S. Dimitriadis, "Brand strategies in social media," *Marketing intelligence & planning*, vol. 32, no. 3, hlm. 328–344, 2014.
- [21] T. P. Labuza, "Accelerated shelf life testing of foods," *Food Tech.*, vol. 9, hlm. 134, 1985.
- [22] B. Bigliardi dan F. Galati, "Innovation trends in the food industry: The case of functional foods," *Trends in Food Science & Technology*, vol. 31, no. 2, hlm. 118–129, 2013.