

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan melestarikan budaya pangan di era modern saat ini kearifan lokal perlu dilestarikan. Dengan demikian dibuatlah inovasi produk "Wedang Mochi". Wedang jahe sering kali disajikan pada saat panas atau hangat. Tidak hanya sebagai minuman tradisional, dan warisan budaya, wedang jahe juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh. Sedangkan mochi terbuat dari tepung tapioka atau tepung ketan lalu dipadatkan menjadi adonan yang elastis. Inovasi produk ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran terhadap wedang jahe dengan menarik perhatian berbagai kalangan masyarakat yang kurang menyukai wedang jahe. Penelitian eksperimen pada produk mochi melibatkan penggunaan dengan kulit berbahan dasar tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk masyarakat yang menginginkan inovasi produk yang aman dikonsumsi. Hasil uji organoleptik untuk mengetahui formula resep yang baik serta dapat daya terima masyarakat dengan menggunakan metode penyebaran kuesioner. Berdasarkan hasil untuk menentukan daya terima masyarakat menunjukkan bahwa wedang mochi mampu diterima dan disukai masyarakat.

Kata Kunci: kearifan lokal, wedang mochi, wedang jahe, mochi