

## INTISARI

### **PENGARUH PENAMBAHAN COKELAT BUBUK TERHADAP SIFAT SENSORIS KUE *MOCHI* YANG DIFORTIFIKASI *Arthrospira Platensis***

*Mochi* berasal dari bahasa Jepang yaitu *mua ci*, merupakan salah satu jenis kue beras ketan. Penambahan mikroalga *Arthrospira platensis* dalam *mochi* dapat meningkatkan nilai gizi *mochi*, namun menurunkan penerimaan konsumen terhadap *mochi* sehingga perlu ditamapkannya *masking agent* untuk menutup rasa *off flavors* dari *Arthrospira*. Cokelat dipilih sebagai *masking agent* untuk menutup rasa dan aroma khas dari *Arthrospira platensis*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan cokelat sebagai *masking agent* pada kue *mochi* yang difortifikasi *Arthrospira platensis* secara sensoris dan mengetahui konsentrasi optimal penambahan cokelat pada *mochi Arthrospira platensis*. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 level penambahan bubuk cokelat yaitu 0%; 5%; 7,5%; 10%; 12,5% (b/b). Parameter sensoris yang diuji meliputi uji hedonik (warna, aroma, rasa, dan tekstur), uji *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA), dan uji *Temporal Dominance Sensation* (TDS). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada uji hedonik, penambahan bubuk cokelat pada *mochi Arthrospira platensis* tidak memberikan perbedaan yang nyata pada tekstur dan aroma ( $p > 0,05$ ), sedangkan untuk parameter warna pemberian cokelat meningkatkan kesukaan panelis seiring dengan bertambahnya konsentrasi cokelat ( $p < 0,05$ ). Pada pengujian rasa *mochi* dengan isian (campuran gula dan kacang) menunjukkan tidak ada perbedaan nyata antar perlakuan ( $p > 0,05$ ) namun berbeda nyata ( $p < 0,05$ ) pada kulit *mochi*. Hasil uji QDA kue *mochi* menunjukkan bahwa rasa *Arthrospira* berkurang seiring bertambahnya konsentrasi bubuk cokelat. Selain rasa cokelat, rasa kacang sangrai yang berasal dari isian menjadi salah satu atribut rasa yang mendominasi. Pada atribut *after taste*, rasa kacang sangrai dan cokelat berperan aktif dalam mengurangi *after taste* rasa *Arthrospira*. Hasil uji TDS menunjukkan bahwa konsentrasi penambahan cokelat terbaik pada *mochi Arthrospira* adalah sebesar 7,5% dengan rasa dominan berturut-turut muncul manis, kacang, dan cokelat.

Kata Kunci: *Arthrospira platensis*, cokelat, *masking agent*, *mochi*, sensoris.

## ABSTRACT

### EFFECT OF ADDING CHOCOLATE POWDER ON SENSORY PROPERTIES OF *MOCHI* FORTIFIED BY *Arthrospira Platensis*

*Mochi* comes from the Japanese word *mua ci*, which is a type of sticky rice steam cake. The addition of *Arthrospira platensis* to *mochi* can increase the nutritional value of *mochi*, but reduces consumer acceptance of *mochi* so it is necessary to add a masking agent to cover the off flavors of *Arthrospira*. Chocolate was chosen as a masking agent to cover the distinctive taste and aroma of *Arthrospira platensis*. This research aims to determine the effect of adding chocolate as a masking agent to *mochi* fortified with *Arthrospira platensis* on a sensory properties and determine the best concentration for adding chocolate powder to *Arthrospira platensis mochi*. The research design used Completely Randomized Design (CRD) with 5 levels of chocolate addition, namely 0%; 5%; 7.5%; 10%; 12.5% (w/w). Sensory properties was determined on hedonic tests (color, aroma, taste and texture), Quantitative Descriptive Analysis (QDA), and Temporal Dominance Sensation (TDS). The results showed that in the hedonic test, the addition of chocolate powder to *Arthrospira platensis mochi* did not provide a significant difference in texture and aroma ( $p > 0.05$ ), while for the color parameters the addition of chocolate increased panelists preferences along with increasing chocolate concentration ( $p < 0.05$ ) the taste of *mochi* with filling (a mixture of sugar and nuts) showed no significant difference between treatments ( $p > 0.05$ ) but significantly different ( $p < 0.05$ ) for the *mochi* wrapped. The QDA of *mochi* cake showed that the taste of *Arthrospira* decreased as the concentration of chocolate powder increased. Apart from the chocolate taste, the roasted peanut taste that comes from the filling is one of the dominant taste attributes. In the after taste attribute, the taste of roasted peanuts and chocolate plays an active role in reducing the after taste of *Arthrospira*. The TDS test results show that the best concentration of added chocolate in *Arthrospira mochi* is 7.5% with the dominant flavors appearing respectively sweet, peanut and chocolate.

Key words: *Arthrospira platensis*, chocolate, masking agent, *mochi*, sensory.