

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK DAN PASTA KAKAO PADA
TEPUNG KETELA POHON TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN
SENSORIS MAKANAN TRADISIONAL TIWUL**

INTISARI

Oleh :

Sekar Lananingrum

13/346559/TP/10595

Indonesia merupakan negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia. Selain itu produksi rata-rata kakao di Indonesia dan tingkat konsumsi terhadap produk olahan kakao diprediksikan akan terus meningkat. Peningkatan tingkat konsumsi kakao merupakan peluang untuk diciptakannya diversifikasi produk berbahan tambah kakao. Salah satu yang cocok untuk dikombinasikan dengan hasil olah kakao ialah tiwul. Hal tersebut dapat memberikan cita rasa baru pada tiwul serta menutupi kekurangan tiwul yang mana berisiko berbau apek dan memiliki kandungan lemak rendah. Namun, penambahan bubuk dan pasta kakao dapat memberikan pengaruh terhadap tekstur khas tiwul dan tentu terhadap warna serta cita rasanya. Oleh karena itu, perlu dilakukan mengenai batas maksimal penambahan bubuk dan pasta kakao serta pengaruh penambahan terhadap karakteristik fisik dan sensoris sehingga didapat formula tiwul paling disukai.

Mekanisme penelitian ini adalah dengan melakukan proses pembuatantiwul coklat dengan menggunakan bubuk maupun pasta kakao pada berbagai variasi rasio antara bubuk maupun pasta kakao dengan tepung *cassava*. Tiwul coklat berbahan bubuk maupun pasta kakao sebagai bahan tambahan diformulasikan pada rasio 0 : 100, 10 : 90, 20 : 80, dan 30 : 70. Tahapan selanjutnya adalah dilakukan analisis fisik dan sensoris pada tiwul coklat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa batas maksimal penambahan bubuk dan pasta kakao ialah rasio 30 : 70. Sementara penggunaan bubuk maupun pasta kakao memberikan pengaruh terhadap kekerasan secara fisik, nilai ΔE , flavor kakao, flavor pahit, rasa manis, serta kelengketan. Sedangkan perbedaan rasio memberikan pengaruh terhadap kekerasan secara fisik, nilai ΔE , flavor kakao, rasa pahit, dan rasa manis. Berdasarkan metode pembobotan didapatkan hasil bahwa tiwul berbahan pasta kakao dengan rasio 30 : 70 merupakan formula terbaik.

Kata kunci : Bubuk kakao, pasta kakao, tepung *cassava*, tiwul

**EFFECT OF ADDITION OF COCOA POWDER AND PASTE IN
CASSAVA FLOUR TO PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS
OF TIWUL TRADITIONAL FOOD**

ABSTRACT

by:

Sekar Lananingrum

13/346559 / TP / 10595

Indonesia is the third largest cocoa producer in the world. The average of cocoa production and also the level of cocoa product consumption is predicted increase till on 2020. So, it's an oportunitu for the creation of diversified products that made cocoa product such as cocoa powder and paste as additional material. One of food that suitable to combined with cocoa products is Tiwul which is popular enough and also one of carbohydrate's sources. The combination can also give a new flavour for tiwul. But,adding cocoa powder and paste can give effect to the typical of tiwul texture, and color ,and taste. Therefore needs to be known the maksimum addition of cocoa powder and cocoa paste and also effect of the use of it to the physical and sensory characteristics so it will be known the best formula.

The mechanism of this study is make tiwul coklat using cocoa powder and paste at various ratio with *cassava* flour. Tiwul coklat was made from cocoa as additives formulates at a ratio of 0:100, 10:90, 20:80, and 30:70. Then is to do physical analysisand sensory analysisof tiwul coklat.

The result showed that maksimum addition of cocoa powder and cocoa paste is ratio 30:70 and the use of cocoa powder and paste give effect to hardness and ΔE value,cocoa flavor,bitternes, sweetness and cohesiveness. Meanwhile the difference ratio can give effect to hardness and ΔE value,cocoa flavor,bitternes,and sweetness. The best formula is tiwul that made from cocoa paste with the ratio 30 : 70.

Keywords: cocoa powder, cocoa paste, *cassava* flour, tiwul