

**PENGARUH KONSENTRASI PASTA COKELAT DAN WAKTU PENGUKUSAN BERAS KETAN (*Oryza sativa glutinosa*) TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS MAKANAN TRADISIONAL WAJIK**

**ABSTRAK**

Oleh :

FATIMI DAROJAH

13/346453/TP/10560

Cokelat merupakan produk olahan kakao yang digemari banyak kalangan. Di Gunungkidul terdapat pengolahan kakao lokal oleh petani kakao setempat. Di samping itu, ada makanan tradisional khas Yogyakarta yaitu wajik yang tidak lagi digemari karena banyaknya makanan tren masa kini. Oleh karena itu, dapat dilakukan inovasi makanan tradisional wajik dengan penambahan produk olahan kakao untuk menarik minat konsumen kembali. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat fisik dan sensoris wajik yang dibuat dengan penambahan pasta cokelat serta menentukan formula wajik dengan pasta cokelat yang paling disukai panelis. Tahap awal melakukan proses pembuatan wajik dengan variasi konsentrasi pasta cokelat (7,5%, 17,5%, 27,5%) dan variasi waktu pengukusan beras ketan (30 menit, 40 menit, 50 menit). Selanjutnya menentukan sifat fisik produk, dilakukan pengujian berupa uji tekstur menggunakan *Universal Testing Machine* dan uji warna dengan *Chromameter*. Kemudian, uji sensoris dilakukan untuk mengetahui formula wajik yang paling disukai panelis beserta karakteristiknya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak konsentrasi pasta cokelat yang ditambahkan dapat meningkatkan perbedaan warna wajik tetapi tidak berpengaruh pada tekstur wajik. Sedangkan waktu pengukusan beras ketan menurunkan nilai tekstur wajik. Di samping itu secara sensoris, variasi konsentrasi pasta cokelat meningkatkan flavor kakao, rasa pahit, *oiliness*, dan kesukaan wajik tetapi tidak berpengaruh pada rasa manis dan kelengketan wajik. Sedangkan waktu pengukusan beras ketan menurunkan tingkat kesukaan wajik. Formula yang paling disukai oleh panelis adalah konsentrasi pasta cokelat 27,5% dan waktu pengukusan 40 menit.

Kata kunci : Cokelat, beras ketan, wajik, pengukusan

**THE EFFECTS OF CHOCOLATE PASTE CONCENTRATION AND STEAMING TIME OF GLUTINOUS RICE (*Oryza sativa glutinosa*) ON PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF WAJIK TRADITIONAL FOOD**

**ABSTRACT**

By :

FATIMI DAROJAH

13/346453/TP/10560

Chocolate produce from cocoa. In Gunungkidul, there are many cocoa processing by local cocoa farmer. Beside it, there is a traditional food called wajik in Yogyakarta. There can be an inovation of combine wajik with cocoa-derived product to enhance the flavor. The aim of this study is to know the physical and sensory properties of wajik with adding the chocolate paste and the most preferred formula of wajik chosen by the panelist. The research was carried out by adding the chocolate paste to wajik's recipe in various concentrations (7,5%, 17,5%, and 27,5%) and various steaming time of glutinous rice (30 min, 40 min, and 50 min). The following steps were determining the physical properties of wajik using Universal Testing Machine for texture evaluation and Chromameter for color test. Then, the organoleptic test was conducted to determine the formula of the most preferred wajik and their characteristics. The results showed that the chocolate paste concentration increased the color difference of wajik but no effect on texture. Meanwhile, steaming time reduced the value of texture of wajik. The sensory evaluation showed that the more concentration of chocolate paste added to the recipe, the more increased on cocoa flavor, bitter taste, oiliness, and overall acceptance of wajik but no effect on sweet taste and cohesiveness. Meanwhile, steaming time reduced the overall acceptance of wajik. The most preferred formula by the panelists was the formula with 27,5% concentration of chocolate paste and steaming time 40 minutes.

Keyword : chocolate, glutinous rice, wajik, steaming