

**PENGARUH PENAMBAHAN PASTA KAKAO TERHADAP  
KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN SENSORIS MAKANAN  
TRADISIONAL DODOL**

**INTISARI**

**Oleh:**

**Shinta Yuwono**

**13/346450/TP/10557**

Indonesia merupakan negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia. Hal ini menjelaskan bahwa kakao merupakan salah satu komoditi perkebunan utama di Indonesia yang potensial. Salah satu hasil olahan biji kakao yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan untuk produk olahan berbasis coklat adalah pasta kakao. Dalam penelitian ini, pasta kakao digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dodol. Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah di Indonesia. Lemak dalam pasta kakao dapat mempengaruhi tekstur kekenyalan dan kelengketan yang merupakan penerimaan atribut utama pada produk dodol. Selain itu, lemak kakao mengandung antioksidan dalam jumlah yang tinggi yang manfaatnya baik untuk kesehatan. Oleh karena itu, ingin dibuat dodol pasta kakao yang tinggi kandungan antioksidan dengan tesktur dodol yang paling disukai panelis.

Mekanisme penelitian ini adalah dengan melakukan pembuatan dodol pasta kakao dengan variasi penambahan jumlah pasta kakao 15%, 20%, 25%, 30% dan 35%. Tahapan selanjutnya adalah dilakukan analisis kimia berupa aktivitas antioksidan, analisis fisik berupa kekerasan dan warna L, serta analisis sensoris berupa kekenyalan, kelengketan, rasa asam, rasa pahit dan kesukaan keseluruhan pada dodol pasta kakao.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan jumlah pasta kakao akan memberikan pengaruh pada aktivitas antioksidan, kekerasan secara fisik, warna L, kekenyalan, kelengketan, rasa pahit dan rasa asam. Berdasarkan metode pembobotan didapatkan hasil bahwa dodol dengan penambahan pasta kakao sebesar 25% merupakan formula terbaik.

**Kata kunci:** pasta kakao, dodol, antioksidan

**EFFECT OF ADDITION OF COCOA PASTE TO CHEMICAL,  
PHYSICAL DAN SENSORY CHARACTERISTICS OF DODOL  
TRADITIONAL FOOD**

**by:**

**Shinta Yuwono**

**13/346450/TP/10557**

Indonesia is the third largest cocoa producer in the world. This explains that cocoa is one of main plant commodity that is potential in Indonesia. One of the processed cocoa beans that can be used as an additional ingredient for processed products based on chocolate is cocoa paste. In this research, cocoa paste was used as an additional ingredient in the production of dodol. Dodol is a traditional food that is quite popular in some regions in Indonesia. Cocoa fat could affect the springiness and adhesiveness of dodol which are main acceptance atribut for dodol. In addition, cocoa contains high amounts of antioxidants that are beneficial for health. Therefore, the purpose of this research is to make dodol from cocoa paste that contain high antioxidant capacity with the best dodol's texture that is most loved by panelists.

The mechanism of this research is to make dodol of cocoa paste with variation of 15%, 20%, 25%, 30% and 35% cocoa paste. The next step is to do chemical analysis in the form of antioxidant activity, physical analysis in the form of hardness and color of L, and sensory analysis in the form of elasticity, stickiness, sour taste, bitterness and overall favorite on dodol of cocoa paste.

The results showed that the increasing amount of cocoa paste will have an effect on antioxidant activity, physical hardness, L color, elasticity, adhesiveness, bitter taste and sour taste. It was found that the best formula of dodol is dodol with 25% cocoa paste.

**Keyword:** cocoa paste, dodol, antioxidant