

**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI PASTA COKELAT DAN WAKTU  
PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS  
MAKANAN TRADISIONAL NAGASARI**

**Oleh :**

**Melati Mewangi**

**13/346452/TP/10559**

**INTISARI**

Biasanya biji kakao diolah dalam bentuk cokelat batang dan bubuk. Kakao biasa digunakan juga sebagai *flavor agent* dan pewarna dalam makanan. Indonesia memiliki beragam pangan tradisional, salah satunya adalah nagasari yang dapat ditemui di Yogyakarta. Disisi lain, pangan tradisional kurang diminati oleh masyarakat, tren makanan kekinian dengan beragam flavor pun bermunculan. Hal ini membuat pangan tradisional kurang diminati oleh kalangan muda. Melihat kondisi tersebut, diperlukan adanya variasi olahan produk dengan bahan baku dari biji kakao yang dipadukan dengan pangan tradisional untuk menarik minat konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk diversifikasi olahan produk kakao melalui pangan tradisional berupa nagasari, mengetahui sifat fisik dan sensoris nagasari yang dibuat dengan penambahan pasta cokelat, menentukan formula nagasari cokelat yang paling disukai panelis. Tahap awal melakukan proses pembuatan nagasari dengan konsentrasi pasta cokelat (10%, 20%, 30%) dan waktu pengukusan (35 menit, 45 menit, 55 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 nagasari cokelat yang paling disukai panelis beserta karakteristiknya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi konsentrasi pasta cokelat yang ditambahkan memberikan pengaruh signifikan pada tekstur dan warna dari nagasari cokelat. Sedangkan waktu pengukusan tidak memberikan pengaruh. Formula yang paling disukai oleh panelis adalah konsentrasi pasta cokelat 30% dan waktu pengukusan 55 menit.

Kata kunci : pasta cokelat, waktu pengukusan, nagasari

**THE EFFECT OF THE VARIATION OF CHOCOLATE PASTE  
CONCENTRATION AND STEAMING TIME ON THE PHYSICAL AND  
SENSORY PROPERTIES OF NAGASARI TRADITIONAL FOOD**

**By:**

**Melati Mewangi**

**13/346452/TP/10559**

**ABSTRACT**

In general, cocoa bean is derived into the chocolate bars and powders. People commonly use them as the flavor agent and colorant in the mixture of foods. Indonesia has many local food products. One, of them, is Nagasari, the popular traditional food from Yogyakarta. However, people are getting less interested in traditional food. It is important to develop the traditional food with added value by combining with the cocoa-derived product. The aim of this study is to diversify the use of cocoa products through traditional food (in this case nagasari). The research was carried out by adding the chocolate paste to nagasari's recipe in concentrations (10%, 20%, and 30%) and processing at steaming time (35 min, 45 min, and 55 min). The physical properties of the chocolate nagasari were determined by using a Universal Testing Machine for texture evaluation and a Chromameter for color test. At the end, the organoleptic test was conducted to determine the formula of the most preferred product and their characteristics. Results showed that the increase in the chocolate paste concentration had a significant impact on the texture and color of chocolate nagasari. Meanwhile, steaming time had no effect on product. The most preferred formula by the panelists was the formula with the addition of a 30% concentration of chocolate paste and steaming time 55 minutes.

Keywords: chocolate paste, steaming time, nagasari