

PENGARUH RASIO TEPUNG KETAN PUTIH DENGAN BUBUK DAN PASTA KAKAO TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS WINGKO

ABSTRAK

Oleh :

AYU MAHARDIKA WARDHANA

13/346666/TP/10598

Kakao merupakan salah satu hasil perkebunan Indonesia yang memberikan kontribusi dalam peningkatan devisa negara. kakao telah menjadi salah satu komoditas andalan ekspor nasional, di samping kelapa sawit dan karet. Untuk meningkatkan nilai tambah kakao, dilakukan pengolahan untuk menghasilkan produk turunan kakao seperti kakao bubuk dan pasta. Dalam penelitian ini kakao pasta dan bubuk digunakan sebagai bahan tambahan untuk pembuatan wingko babat. Wingko merupakan makanan tradisional Indonesia yang berasal dari daerah Babat (Jawa Timur) dengan bahan baku utama yaitu tepung ketan, gula, dan kelapa.. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penggunaan rasio tepung ketan dibanding kakao yang digunakan terhadap karakteristik wingko babat coklat yang dihasilkan.

Tahap awal melakukan proses pembuatan wingko babat coklat dengan variasi jenis kakao yang digunakan yaitu kakao bubuk dan pasta. Selanjutnya digunakan rasio tepung ketan dibanding kakao yaitu 50:0, 40:10, dan 30:20. 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 wingko yang paling disukai panelis beserta karakteristiknya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio antara tepung ketan putih dengan kakao yang digunakan atau perbedaan konsentrasi coklat berpengaruh signifikan terhadap warna wingko babat, meningkatkan flavor kakao, flavor pahit dan tidak berpengaruh signifikan terhadap tekstur, flavor manis, kelengketan, dan kesukaan wingko babat yang dihasilkan. Sedangkan variasi jenis kakao yang digunakan berpengaruh signifikan terhadap warna, flavor pahit dan tidak berpengaruh signifikan terhadap tekstur wingko babat yang dihasilkan. Formula yang paling disukai oleh panelis yaitu variasi jenis kakao pasta dengan rasio tepung ketan:kakao yaitu 30:20. Berdasarkan formula terbaik, variasi jenis kakao terbaik untuk ditambahkan dalam wingko babat yaitu kakao dalam bentuk pasta.

Kata kunci : coklat, wingko babat, kakao pasta, kakao bubuk

THE EFFECTS OF RATIO GLUTINOUS FLOUR TO POWDER AND COCOA PASTE ON PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF WINGKO

ABSTRACT

By :

AYU MAHARDIKA WARDHANA

13/346666/TP/10598

Cocoa is one of Indonesia's plantation products that contributes to the increase of foreign exchange. Cocoa has become one of the main export commodities, in addition to palm oil and rubber. To increase the value of cocoa, processing is done to produce cocoa derivative products such as cocoa powder and paste. In this study cocoa paste and powder is used as an additional material for making wingko babat. Wingko is a traditional Indonesian food derived from Babat (East Java) with main raw materials of glutinous flour, sugar, and coconut . The aim of this study is to know the physical and sensory properties of wingko with ratio of glutinous flour compared to chocolate paste, and chocolate powder that used to make wingko babat.

The research was carried out by making wingko babat with various types of cocoa (chocolate paste and powder). Then the ratio of glutinous flour to cocoa is 50: 0, 40:10, and 30:20. The following steps were determining the physical properties of the wingko babat 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 chocolate wingko babat and their characteristics. The results showed that the ratio between white glutinous and cocoa used significantly influenced the wingko babat color, improved the cocoa flavor, bitter flavor and has no significant effect on the texture, sweet flavor, adhesiveness, and the wingko babat overall acceptance. While the variations of cocoa type used significantly affect the color, bitter flavor and no significant effect on the texture of the wingko babat produced. The most preferred formula by the panelists was the formula with the type of cocoa is pasta cacao with the ratio of glutinous flour : cocoa is 30:20. Based on the best formula, the best type of cocoa to be added in wingko babat is cocoa in pasta form.

Keyword : chocolate, wingko babat, cocoa paste, cocoa powder