

RINGKASAN

Pengaruh Jenis Cokelat dan Konsentrasinya terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Meses Analog Mocaf dan Ubi Jalar Ungu. Rizky Putri Fardhani, NIM B32201025, Tahun 2023, 54 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., M.P (Pembimbing).

Meses adalah butiran atau kepingan dari salah satu atau campuran dari kakao massa, kakao bubuk dengan atau tanpa penambahan lemak kakao, dan bahan pangan lain. Pada penelitian yang dilakukan oleh Prastiwi (2022) yaitu tentang meses analog dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu dengan metode ekstrusi, perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap formula dan pembuatan meses agar sesuai dengan standar komposisi yang ada. Lemak kakao merupakan bahan yang tepat untuk perbaikan sifat fisik dan sensoris meses analog karena sifatnya yang padat dan rapuh pada suhu di bawah 20°C, mulai melunak pada suhu 30-32° C dan mencair pada suhu sekitar 35°C. Hal ini menjadikan meses terasa lembut dan langsung meleleh dalam mulut, tanpa meninggalkan kesan keras. Bahan lain yang dapat digunakan adalah cokelat putih, karena merupakan satu-satunya cokelat yang menggunakan bahan baku utama lemak kakao sebesar $\geq 20\%$ serta harganya lebih terjangkau.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis cokelat dan konsentrasinya terhadap parameter fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu. Sifat fisik berupa kekerasan, daya patah dan densitas kamba, serta sifat sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur dan aftertaste. Selain itu juga mencari proporsi penentuan perlakuan terbaik. Rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis RAL (Rancangan Acak lengkap) menggunakan dua faktor. Faktor pertama yaitu jenis cokelat terdiri atas lemak kakao dan cokelat putih. Faktor kedua yaitu konsentrasi cokelat terdiri atas 27%, 30%, dan 33%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada sifat fisik perbedaan jenis dan konsentrasi cokelat memberikan pengaruh sangat nyata terhadap kekerasan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap daya patah dan densitas kamba. Pada sifat sensoris perbedaan jenis dan konsentrasi cokelat memberikan pengaruh sangat

berbeda nyata terhadap tekstur hedonik dan *aftertaste* mutu hedonik, memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap aroma dan *aftertaste* hedonik, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan rasa hedonik, serta warna, aroma, rasa dan tekstur mutu hedonik. Penentuan perlakuan terbaik menunjukkan rangking tertinggi pada perlakuan coklat putih 27% dan 33% berdasarkan sifat fisik dan sensoris, nilai kekerasan 30,39 N, daya patah 0,52 N, densitas kampa 0,57, warna hedonik 4,28 (suka), warna mutu hedonik 4,32 (ungu muda), aroma hedonik 3,56 (suka), aroma mutu hedonik 3,48 (agak beraroma ubi), rasa hedonik 4,24 (suka), rasa mutu hedonik 3,44 (agak manis), tekstur hedonik 3,76 (suka) tekstur mutu hedonik 2,72 (sedikit keras), *aftertaste* hedonik 3,2 (netral), dan *aftertaste* mutu hedonik 3,04 (netral). Perlakuan yang menunjukkan rangking terendah yaitu perlakuan lemak kakao 33%.