

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. Meses memiliki karakteristik seperti lemak kakao tidak kurang dari 12%, padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 14%, dan total padatan kakao tidak kurang dari 32% (Suratmono, 2017). Meses analog merupakan meses yang tidak terbuat dari lemak cokelat, tetapi digantikan dengan bahan pengisi lain. Meses cokelat biasanya dihasilkan dengan ekstrusi (penekanan) cokelat melalui lempengan berlubang-lubang (Haryadi dan Supriyanto, 2012). Proses pembuatan meses pada industri besar menggunakan lemak kakao sebagai campuran lemaknya sekitar 24%, sedangkan pada skala industri rumah tangga proses pembuatan meses sering menggunakan campuran lemak nabati yaitu dengan lemak roti. Hal ini menjadikan kualitas meses yang dihasilkan pada industri rumah tangga memiliki banyak kelemahan fisik seperti tingkat kekerasan dan daya patahnya (Widiyantoro, 2014).

Lemak kakao bersifat plastis dan mengandung lemak padat relatif tinggi (Ramlah & Barra, 2018). Hal ini menjadikan lemak kakao sebagai bahan yang baik untuk campuran cokelat karena volumenya akan berkurang saat proses pemadatan sehingga memudahkan dalam pencetakan blok-blok cokelat. Selain itu, polimorfismenya juga berpengaruh besar terhadap sifat-sifat fisik dari produk cokelat, seperti kilap (*gloss*), derak (*snap*), kontraksi, ketahanan panas, pelelehan yang cepat dan tajam di mulut, serta ketahanan *bloom* (Osborn, 2002 dalam Hasrini & Wardayanie, 2020). Cokelat putih (*white chocolate*) merupakan satu-satunya cokelat yang menggunakan bahan baku utama lemak kakao. Pada pengolahannya, selain lemak kakao sebagai bahan baku, juga ditambahkan susu, gula, lesitin dan vanili. Cokelat putih mengandung 20% *cocoa butter*, 14% susu, 3,5% lemak susu (krim), sekitar maksimal 55% gula dan bahan-bahan lainnya (U.S. Food and Drug Administration, 2023).

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 untuk memperbaiki sifat fisik meses yaitu teksturnya yang masih terlalu keras. Lemak kakao merupakan bahan pengisi yang paling sesuai 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 (Nabila, 2017). 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. Berdasarkan latar belakang dan penelitian terdahulu maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang pengaruh jenis cokelat yaitu lemak kakao dan cokelat putih dengan konsentrasi yang berbeda terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan jenis cokelat terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi cokelat terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu?
3. Bagaimana pengaruh interaksi jenis cokelat dan konsentrasinya terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian dari rumusan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan jenis cokelat terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi cokelat terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu.
3. Mengetahui pengaruh interaksi jenis cokelat dan konsentrasinya terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian pada tugas akhir ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh jenis coklat dan konsentrasinya terhadap sifat fisik dan sensoris pada meses analog mocaf dan ubi jalar ungu.
2. Dapat mengetahui perlakuan terbaik dari keenam formula yang digunakan.

1.5 Hipotesis

1. H₀: Diduga dalam penelitian ini perbedaan jenis coklat dan konsentrasinya berpengaruh tidak nyata terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu.
2. H₁: Diduga dalam penelitian ini perbedaan jenis coklat dan konsentrasinya berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan sensoris meses analog mocaf dan ubi jalar ungu.