

PENGARUH RASIO COKELAT DENGAN DADIH TERHADAP KUALITAS SENSORI PRALINE DADIH

(The Influence Of Ratio Chocolate With Dadih To The Quality Of Sensory Praline Dadih)

Nurul Aimuni¹, Anni Faridah*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Lack of public knowledge of west Sumatra's typical functional food, namely "dadiah". Dadiah is a buffalo milk product that is fermented naturally in bamboo containers at room temperature for 24 - 48 hours. Dadiah has a sour taste and fishy aroma that is not liked by some people or the public, the use of chocolate can reduce the sour taste and fishy aroma in dadiah, one of which is by being made into praline dadiah. This study aims to analyze the ratio of chocolate to dadiah to the quality of praline dadiah as much as (4:5); (5:5) and (6:5) to the qualities of shape, color, aroma, texture, taste and liking. This type of research is a pure experiment that uses a complete randomized design method and three repetitions carried out by giving questionnaires to limited panelists. The instruments used are organoleptic tests through level tests, hedonic tests, and hypothesis testing using ANOVA statistics, and if they differ significantly followed by the Duncan Test. The results showed that the average values were almost the same in every test except for the quality of texture and likeability. This is also evidenced by the results of ANOVA, where the texture and preferences of the praline are influenced by the large ratio of chocolate. The best results are found in the ratio (5:5) in each praline dadiah manufacturing treatment.

Keyword: Dadiah, Chocolate, Praline

ABSTRAK

Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap makanan fungsional khas Sumatera Barat yaitu "dadiah". Dadiah merupakan produk susu kerbau yang difermentasikan secara alami dalam wadah bambu pada suhu kamar selama 24-48 jam. Dadiah memiliki rasa asam dan aroma amis yang kurang disukai oleh beberapa orang atau masyarakat, penggunaan cokelat yang dapat mengurangi rasa asam dan aroma amis pada dadiah, salah satunya dengan dibuat menjadi praline dadiah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rasio cokelat dengan dadiah terhadap kualitas praline dadiah sebanyak (4:5); (5:5) dan (6:5) terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap dan tiga kali pengulangan, dilakukan dengan memberikan angket kepada panelis terbatas. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang, uji hedonik dan menguji hipotesis menggunakan statistik ANAVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata hampir sama dalam setiap pengujian kecuali untuk kualitas tekstur dan kesukaan. Hal ini juga dibuktikan dengan hasil ANAVA, dimana tekstur dan kesukaan praline dadiah berpengaruh dari besarnya rasio cokelat. Hasil terbaik terdapat pada rasio (5:5) dalam setiap perlakuan pembuatan praline dadiah.

Kata kunci: Dadiah, Cokelat, Praline

How to Cite: Nurul Aimuni¹, Anni Faridah*². 2023. Pengaruh Rasio Cokelat Dengan Dadih Terhadap Kualitas Sensori Praline Dadih. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 259-264, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.497



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Dadiah atau dadiah merupakan produk olahan susu kerbau yang diolah dengan cara disimpan dalam bambu. Hal ini didukung oleh Sunarlim (2009) bahwa "dadih berasal dari susu kerbau, cara pengolahannya sangat sederhana. Susu disimpan pada ruas bambu selama + 24 jam sampai 2-3 hari sehingga terjadi fermentasi secara spontan". Pemanfaatan dadih pada umumnya adalah sebagai lauk pauk, makanan selingan, pelengkap upacara adat, dan sebagai obat-obatan tradisional.

Kandungan susu kerbau adalah Protein 6.03%, Lemak 12.40%, Laktosa 3.74%, Mineral 0.89% dan susu sapi Protein 3.50%, Lemak 4.00%, Laktosa 4.90%, Mineral 0.70% menurut Arintonang (2009), itu sebabnya dadiah sangat baik bagi kesehatan. Penggunaan susu kerbau di Sumatera Barat bertujuan untuk memanfaatkan susu kerbau yang berlimpah, akan tetapi susu kerbau kurang disukai bila dikonsumsi dalam keadaan segar karena adanya bau yang tidak disenangi. Untuk mengatasinya dilakukan fermentasi sehingga cita rasanya dapat diterima secara organoleptik oleh masyarakat (Yurliasni, 2010).

Menurut Nuridinar (2010) kelebihan yang ada pada dadiah yaitu mengandung Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai bakteri probiotik. Bakteri asam laktat mempunyai efek yang baik bagi kesehatan karena metabolit yang dihasilkan dapat menghambat bakteri patogen, mencegah kanker usus, memperbaiki sistem kekebalan tubuh, serta memproduksi vitamin B dan bakteriosin (Usmiati dan Risfaheri, 2012). Melihat manfaat kesehatan tersebut, sangat disayangkan apabila dadiah yang merupakan makanan fungsional tradisional asli Sumatera Barat tidak mendapatkan perhatian dari masyarakat sekitar. Makanan fungsional adalah makanan yang secara alamiah mengandung satu atau lebih senyawa yang mempunyai fungsi tertentu dan bermanfaat bagi kesehatan. Makanan fungsional khas Indonesia diantaranya adalah dadiah, namun peminat dadiah masih sangat kurang karena memiliki penerimaan sensori rendah. Oleh sebab itu perlu dipikirkan alternatif atau usaha yang dapat dilakukan untuk mengurangi rasa dan aroma dadiah tersebut.

Cokelat merupakan hasil pengolahan biji kakao yang paling banyak digemari. Tidak hanya digunakan untuk produk minuman tetapi juga untuk produk makanan ringan yang banyak digemari segala usia, hal ini dikarenakan cokelat memiliki aroma yang khas dan rasa yang enak. Cokelat mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A, B1, C, D dan E (Wahyudi dan Pujiyanto, 2008). Selain itu cokelat merupakan komoditas penting karena telah digemari oleh masyarakat seluruh dunia, kemudian cokelat juga dapat digunakan sebagai pengobatan karena mengandung *polyphenol* sebagai anti oksidan yang dapat menurunkan risiko penyakit serta mengandung *penilethylamine* yang dapat menstimulasi perasaan positif dan gembira (Morganelli, 2006).

Manfaat cokelat bagi kesehatan antara lain adalah mengurangi risiko penyakit kronis seperti penyakit kardiovaskular, kanker, dan penyakit lainnya yang berhubungan dengan usia (Afoakwa, 2010). Rasa khas cokelat tidak lain adalah suatu kombinasi yang seimbang dari rasa dasar pahit, asam, dan manis yang tersusun dari komponen-komponen unik dalam cokelat (Misnawi dan Jinap, 2008). Pembuatan cokelat adalah jenis pengolahan cokelat yang paling dasar, yaitu hanya dengan melelehkan cokelat batangan dan dicetak pada alat pencetak, sedangkan praline adalah jenis cokelat yang ditambahkan bahan pengisi (*filling*) dengan berbagai macam bahan pengisi misalnya kacang-kacangan atau buah-buahan segar (Moeljaningsih, 2011). Cokelat praline adalah kreasi cokelat yang menonjolkan bentuk yang menarik dan isi yang beraneka ragam (Viani, 2010). Cara membuat cokelat praline adalah dengan melelehkan cokelat batang kemudian diletakkan pada cetakan cokelat dan dapat diisi dengan selai, fla, kismis, kacang dan lain-lain (Viani, 2010).

Cokelat merupakan salah satu makanan fungsional yang memiliki penerimaan sensori tinggi, dadiah dan cokelat dapat digabungkan untuk mendapatkan makanan fungsional dengan penerimaan sensori yang baik, salah satunya dengan dibuat menjadi praline dadiah. Cara ini merupakan salah satu cara untuk memperbaharui kualitas dadiah agar digemari berbagai kalangan usia. Salah satu cara mengoptimalkan penggunaan dadiah adalah dengan mengolahnya menjadi produk makanan, salah satunya ialah cokelat praline dadiah. Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sensorik praline dadiah dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan dengan jumlah penggunaan cokelat dengan dadiah yang berbeda-beda: (4:5); (5:5) dan (6:5).

BAHAN DAN METODE

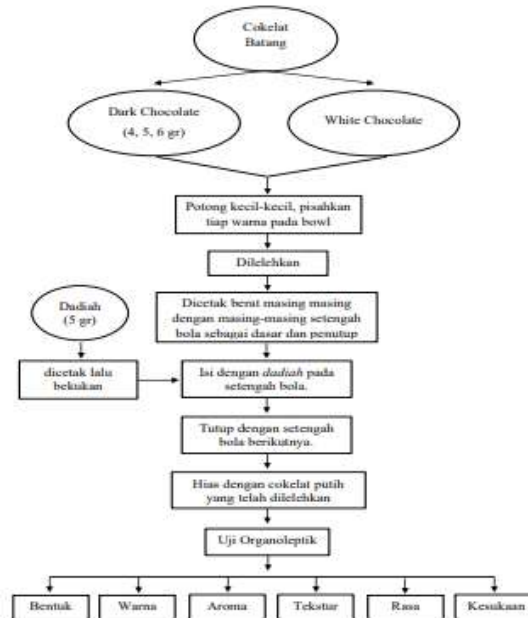
Bahan praline dadiah dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan Praline Dadiah

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		4:5	5:5	6:5	60%
1	Dark Chocolate	3 gr	4 gr	5 gr	670 gr
2	White Chocolate	1 gr	1 gr	1 gr	100 gr
3	Dadiah	5 gr	5 gr	5 gr	1,8 butir

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan cokelat dengan dadiah terhadap kualitas rasio cokelat dengan dadiah yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5). Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer adalah data yang langsung diambil dari panelis penelitian meliputi data yang menggambarkan kualitas dadiah dengan rasio cokelat melalui uji organoleptik meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan. Penelitian ini dilakukan di workshop Tata Boga, Departemen IKK, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

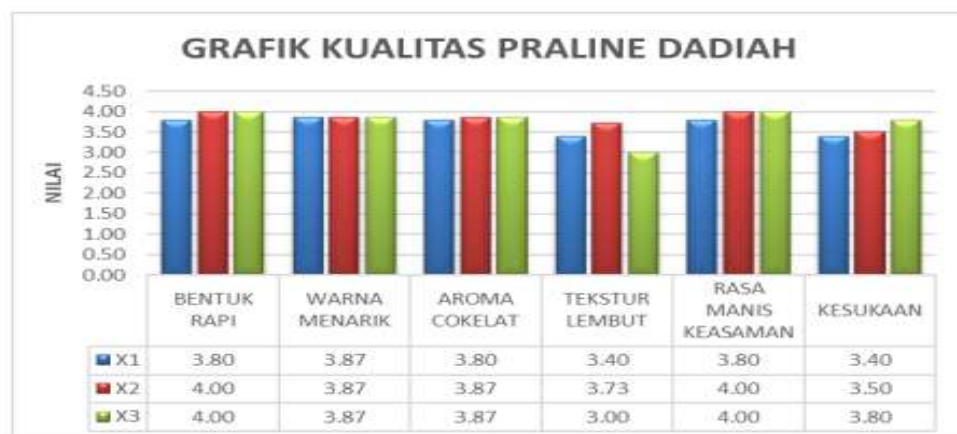
Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data menggunakan format uji organoleptik, yang dilakukan oleh lima panelis terbatas, yaitu Dosen Departemen Pariwisata dan Perhotelan, UNP. Data yang diperoleh dari uji organoleptik diberikan nilai dan dianalisis dengan menggunakan Analisis Varian (ANOVA), jika data yang diperoleh $F_{hitung} > F_{tabel}$ dilanjutkan dengan tes Duncan. Adapun diagram alir pembuatan cokelat praline dadiah dapat dilihat pada Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Praline Dadiah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik yang dilakukan terhadap komponen bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada praline dadiah didapatkan hasil sebagai berikut:



Gambar 2. Uji Jenjang Kualitas Praline Dadiah

Kualitas bentuk praline dadiah yaitu pada X1 (3.80), X2 (4.00) dan X3 (4.00) dimana X1, X2 dan X3 sama-sama berbentuk rapi. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X2 dan X3 yaitu sebesar 4.00. Kualitas warna dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata dari semua perlakuan X1, X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu sebesar 3,87 dengan kategori berwarna menarik. Untuk perlakuan pertama X1 memiliki nilai rata-rata yaitu (3,80), sedangkan X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu (3,87). X1, X2 dan X3 memiliki kategori aroma yang sama yaitu beraroma cokelat. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X2 dan X3 yaitu sebesar 3,87. Kualitas tekstur perlakuan pertama X1 yaitu (3,40) dan X2 dengan nilai (3,73) yang sama-sama dikategorikan bertekstur lembut sedangkan perlakuan ketiga X3 memiliki nilai rata-rata yaitu (3,00) dapat dikategorikan bertekstur cukup lembut. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X2 yaitu sebesar 3,73.

Tabel 2. Uji Duncan Kualitas Tekstur Pada Cokelat Praline Dadiah

Sampel	Rata-rata	Symbol
X1	3.40	a
X2	3.73	a
X3	3.00	b

Ket: Perbedaan huruf pada kolom simbol menyatakan perbedaan nyata

Perlakuan yaitu X1 dengan nilai rata-rata (3,80) kategori rasa manis cukup keasaman, X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu (4,00) dengan kategori rasa manis cukup keasaman. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X2 dan X3 yaitu sebesar 4,00.

Perlakuan X1, X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata yaitu (3.40), (3.50) dan (3.80) dengan kategori sangat suka. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa X3 memiliki nilai rata-rata tertinggi diantara ketiga perlakuan dengan nilai 3,80.

Tabel 3. Uji Duncan Kualitas Kesukaan Pada Cokelat Praline Dadiah

Sampel	Rata-rata	Symbol
X1	3.40	b
X2	3.50	b
X3	3.80	c

Ket: Perbedaan huruf pada kolom simbol menyatakan perbedaan nyata

Hasil statistik membuktikan bahwa H_a diterima ($F_{hitung} > F_{tabel}$) artinya terdapat pengaruh yang nyata pada kualitas tekstur lembut dan kualitas kesukaan. Sedangkan pada bentuk rapi, warna menarik, aroma beraroma cokelat dan rasa manis keasaman tidak berpengaruh nyata karena H_a ditolak ($F_{hitung} < F_{tabel}$).

Tabel 4. Hasil Analisis Varian (ANOVA)

Variabel	Indikator	Hasil Uji Statistik $F_{hitung} > F_{tabel} 5\%$
Kualitas Rasio Cokelat Dengan Dadiah Sensori Praline Dadiah	Bentuk Rapi	0,996877 < 3,74
	Warna Menarik	0,000 < 3,74
	Aroma Beraroma Cokelat	1,025126 < 3,74
	Tekstur Lembut	4,0883 > 3,74
	Rasa Manis Keasaman	1,00 < 3,74
	Kesukaan (Hedonik)	4,17 > 3,33

Berdasarkan tabel 3 kualitas yang berpengaruh nyata yaitu kualitas tekstur dan kesukaan, untuk itu dilanjutkan dengan Uji Duncan dapat dilihat pada tabel 2 dan 3 yang ada diatas.

1. Bentuk

Bentuk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi minat konsumen untuk mencoba suatu makanan. Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang akan menikmatinya, untuk membuat makanan lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu agar menarik dan dapat menimbulkan keinginan orang untuk mencoba rasanya (Dinda, 2017). Hasil Analisis Varian (ANOVA) kualitas bentuk menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan kualitas bentuk rasio cokelat dengan dadiah terhadap kualitas sensori praline dadiah. Keceragaman bentuk praline dadiah dipengaruhi dari proses pencetakannya, pada penelitian ini praline dadiah dicetak menggunakan alat cetak cokelat, sehingga menghasilkan bentuk yang rapi. Bentuk rapi pada praline dadiah diperoleh dengan cara pembentukan menggunakan cetakan silikon yang berbentuk setengah bola, dan bentuk yang diinginkan dalam penelitian ini adalah rapi.

2. Warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis, penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya (Negara, *et al.*, 2016) dan warna merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu dan secara visual warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan, sehingga warna dijadikan atribut organoleptik yang penting dalam suatu bahan pangan (Winarno, 2008). Analisis varian (ANOVA) yaitu menjelaskan tidak terdapat pengaruh signifikan kualitas warna praline dadiah karena menggunakan bahan cokelat dan dadiah yang sama, sehingga menghasilkan warna yang sama. Warna yang diinginkan dalam penelitian ini adalah menarik.

3. Aroma

Menurut Masdina Padaga (2005:99), “aroma yang dikeluarkan dari makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera”. Aroma yang diharapkan dalam penelitian ini adalah beraroma coklat. Hasil analisis varian (ANOVA) yaitu menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan terhadap kualitas aroma pralinedadiah. Semakin banyak penambahan coklat pada praline dadiah maka semakin berkurang aroma dadiah.

4. Tekstur

Menurut Padaga (2005), “aroma yang dikeluarkan dari makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera”. Aroma yang diharapkan dalam penelitian ini adalah beraroma coklat. Hasil analisis varian (ANOVA) yaitu menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan terhadap kualitas aroma praline dadiah. Semakin banyak penambahan coklat pada praline dadiah maka semakin berkurang aroma dadiah.

5. Rasa

Rasa adalah salah satu parameter yang terpenting dalam uji sensori. Indikator sensori rasa dapat dirasakan dengan indera pengecap. Menurut Setyaningsih, *et al.*, (2014) indera pencicip berfungsi untuk menilai rasa dari suatu makanan, indera ini terdapat dalam rongga mulut, lidah dan langit-langit. Rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap seseorang dalam menilai 19 cita rasa suatu makanan. Rasa yang diinginkan dalam penelitian ini adalah manis keasaman. Hasil analisis varian (ANOVA) yaitu menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan terhadap kualitas rasa praline dadiah. Semakin banyak 48 coklat maka semakin berkurang rasa dadiah yang dihasilkan dalam penelitian ini.

6. Kesukaan

Berdasarkan hasil olah data yang sudah penulis lakukan maka didapatkannya hasil uji hedonik (kesukaan) dari para panelis, yaitu nilai rata-rata tertinggi di dapatkan pada (6:5) X3 yaitu 3,80. Semakin besar rasio coklat semakin disukai oleh panelis yang dalam penelitian ini. Tingkat kesukaan disebut juga skala hedonik, skala yang digunakan dalam skala hedonik misalnya amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka (Agusman, 2013).

KESIMPULAN

Hasil uji statistik membuktikan bahwa H_a diterima ($F_{hitung} > F_{tabel}$) yang artinya terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur lembut dan kualitas kesukaan, yaitu tekstur lembut terbaik terdapat pada X2 (3,73), kesukaan terbaik terdapat pada X3 (3,80). Sedangkan pada kualitas bentuk rapi, warna menarik, aroma beraroma coklat, rasa manis keasaman tidak terdapat pengaruh yang nyata karena H_a ditolak ($F_{hitung} < F_{tabel}$) Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Lakukan penelitian diruangan yang sejuk, agar coklat tidak gampang meleleh.
2. Gunakan coklat batang dengan kualitas terbaik dan pilihlah dadiah yang masih baru.
3. Pada saat penuangan coklat pada cetakan, cetakan dipukul agar coklat rata dan saat cetakan dibalik sisa coklat dapat menempel pada tepi cetakan.
4. Pada saat proses penggabungan kedua sisi coklat, disatu sisi harus dilelehkan terlebih dahulu agar coklat dapat melekat dengan sempurna.
5. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang daya simpan praline dadiah

DAFTAR REFERENSI

- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp.* asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian (5): 69-76.
- Aritonang, S. N. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press, Cirebon
- Yurliani. 2010. Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (susu kerbau fermentasi) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen, Aceh.
- Azhari, Nuridinar. (2010). Dadih probiotik khas Minangkabau. (online), <http://dbaint.blogspot.co.id/2010/01/dadiah-probiotik-khasMinangkabau>
- Usmiati, Sri. 2012. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010
- Wahyudi, T. dan Misnawi. 2008. Pengaruh Konsentrasi Stearin dan Lesitin Terhadap Sifat Fisik Permen Cokelat. Pelita Perkebunan. Vol:24. No.1. Pg: 49-61
- Morganelli, A. 2006. *The Bioghrapy of Chocolate*. Crabtree Publishing Company. Melbourne
- Afoakwa, E. 2010. *Chocolate Science and Technology*. Willey Blackwell. UK

-
- Misnawi, Susijahadi, Jinap, S. Teguh Wahyudi, Novrita Putriani, 2006. Pengaruh Konsentrasi Alkali dan Suhu Koncing terhadap Citarasa, Kekerasan, dan Warna Permen Cokelat, Pelita Perkebunan, Vol. 22 Agustus 2006, Pusat Kopi dan Kakao, Indonesia
- Moeljaningsih. 2011. Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Cokelat Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Surabaya: Baristand Industri Surabaya.
- Viani. 2010. Yuk bikin kreasi cokelat. <http://4rmita.wordpress.com>. Diakses tanggal 06 April 2012