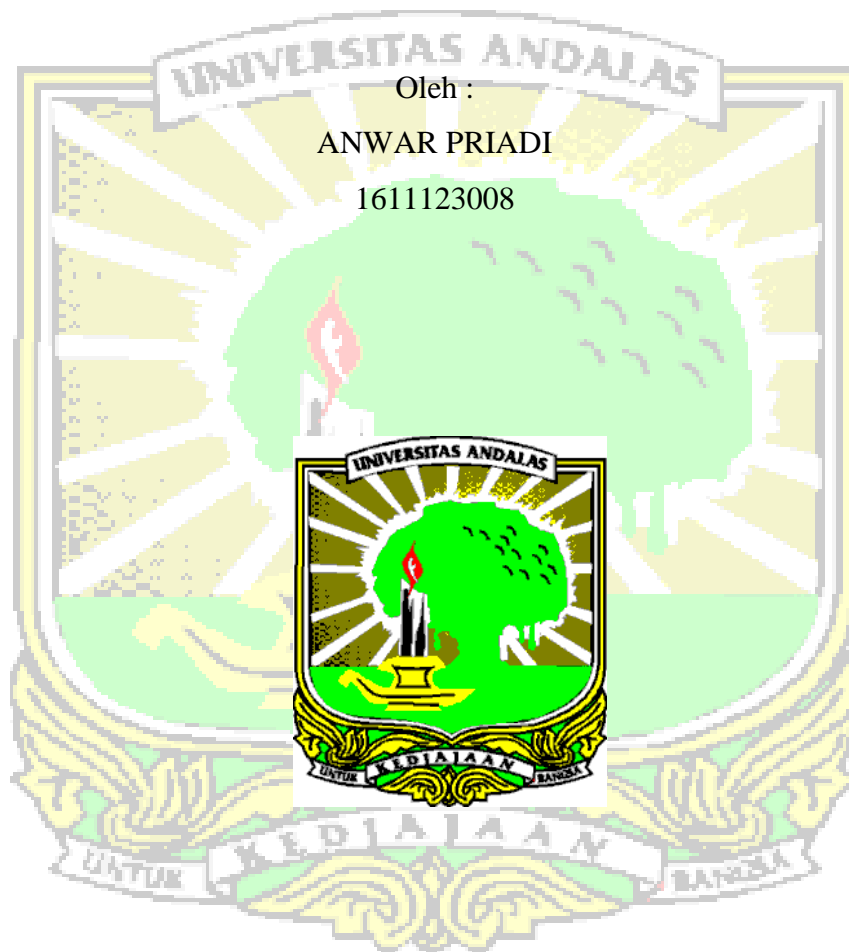


SKRIPSI

PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI LEMAK KAKAO TERHADAP KARAKTERISTIK COKELAT PELAPIS (*CHOCOLATE COATING*) DAN APLIKASINYA PADA PRODUK KIPANG BERAS



Oleh :

ANWAR PRIADI

1611123008

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

SKRIPSI

PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI LEMAK KAKAO TERHADAP KARAKTERISTIK COKELAT PELAPIS (*CHOCOLATE COATING*) DAN APLIKASINYA PADA PRODUK KIPANG BERAS



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021

**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Lemak Kakao Terhadap
Karakteristik Cokelat Pelapis (*Chocolate Coating*) dan Aplikasinya pada
Produk Kipang Beras**

Anwar Priadi, Novizar Nazir, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi lemak kakao pada pembuatan cokat pelapis dan pengaruh penambahan cokelat sebagai pelapis pada produk kipang beras, serta pengaruhnya terhadap tingkat kesukaan panelis yang meliputi (rasa, aroma, warna dan tekstur). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan penggunaan lemak kakao dengan konsentrasi yang berbeda yaitu 20%, 25%, 30%, 35%, dan 40%. Data hasil penelitian dianalisis dengan ANOVA dan jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji DNMR pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan berpengaruh nyata pada titik leleh, ketebalan lapisan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, Angka Lempeng Total (ALT), uji organoleptik (rasa dan warna). Namun tidak berpengaruh nyata pada uji organoleptik (aroma dan tekstur). Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan B dengan konsentrasi lemak kakao 25 %, dengan analisis titik leleh 34,67 °C, ketebalan lapisan cokelat 1,34 mm, kadar air 9,53 %, kadar abu 1,52 %, kadar lemak 29,93 %, kadar protein 8,69 %, kadar karbohidrat 50,34%, angka lempeng total (ALT) $1,1 \times 10^3$, nilai organoleptik rasa 4,10 (suka), nilai aroma 3,65 (agak suka), nilai tekstur 3,35 (biasa), nilai warna 3,95 (agak suka).

Kata kunci: Lemak kakao, cokelat, kipang, pelapis

The Effect of Differences in Cocoa Butter Concentration on the Characteristics of Chocolate Coating and Its Application on Kipang Beras Products

Anwar Priadi, Novizar Nazir, Novelina

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of different concentrations of cocoa butter on the manufacture of coating chocolate and the effect of adding chocolate as a coating on kipang beras products, as well as its effect on the panelists' preference level which includes (taste, aroma, color and texture). This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments using cocoa butter with different concentrations, namely 20%, 25%, 30%, 35%, and 40%. The research data were analyzed by ANOVA and if it had a significant effect, then continued with the DNMRT test at the 5% level. The results showed a significant effect on melting point, layer thickness, moisture content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, Total Plate Number (TPN), organoleptic test (taste and color). However, it had no significant effect on the organoleptic test (aroma and texture). The best treatment was in treatment B with a cocoa butter concentration of 25%, with an analysis of a melting point of 34.67 °C, thickness of the chocolate layer 1.34 mm, content 9.53%, ash content 1.52%, fat content 29.93%, protein content 8.69%, carbohydrate content 50.34%, Total Plate Number (TPN) 1.1×10^3 , taste organoleptic value 4.10 (like), aroma value 3.65 (rather like), texture value 3.35 (regular), color value 3.95 (rather like).

Key word: cocoa butter, chocolate, kipang, coating

