

## I.PENDAHULUAN

### I.I Latar Belakang

Kipang merupakan salah satu makanan tradisional khas Sumatera barat yang sudah dikenal dikalangan masyarakat sejak lama dan sering dijadikan oleh-oleh maupun dikonsumsi sendiri. Masih belum diketahui secara pasti dari mana makanan ini awalnya berasal karena di berbagai daerah lain di Indonesia makanan ini juga sudah ada sejak lama walaupun dengan nama yang berbeda. Kipang memiliki karakteristik yaitu berbentuk kotak persegi dan memiliki tekstur yang cukup padat serta memiliki rasa yang manis. Kipang pada umumnya terbuat dari bahan dasar utama seperti kacang tanah, beras pulut atau ketan, dan juga jagung yang dicampurkan kedalam adonan cairan gula yang telah dipanaskan kemudian diaduk hingga tercampur merata, lalu dimasukkan ke dalam cetakan dan dipotong berbentuk persegi sebelum bahannya mendingin agar gulanya tidak mengeras.

Pada saat sekarang ini jajanan kipang sudah mulai berkurang peminatnya dan sudah tidak terlalu diketahui karena banyaknya jenis jajanan lain yang lebih mendominasi pasaran. Dari segi kandungan gizi, makanan ini juga masih tergolong rendah, dikarenakan makanan ini masih diproduksi secara tradisional dari usaha kecil yang belum terlalu mementingkan kandungan nutrisi pada produk makanannya. Karena itu perlu dilakukan inovasi untuk memperkaya rasa dan kandungan gizi pada kipang ini agar dapat menambah daya tarik konsumen terhadap makanan kipang sehingga kembali populer dan tetap terjaga kelestarian dari makanan tradisional ini. Salah satu caranya yaitu dengan memadukan kipang dengan penambahan coklat sebagai penyalut atau pelapis yang akan menyelimuti bagian luar pada kipang.

Penambahan coklat pada kipang berfungsi sebagai bahan pelapis yang akan melapisi seluruh permukaan kipang, hal ini dilakukan selain untuk menambah cita rasa juga dapat memperkaya zat gizi terhadap makanan tersebut, karena diketahui bahwa coklat mengandung antioksidan yang sangat baik bagi tubuh untuk melindungi dari radikal bebas. Coklat memiliki cita rasa yang khas

yang membuat makanan ini menjadi istimewa dan digemari oleh konsumennya. Cokelat diketahui mengandung antioksidan yang sangat berguna untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh yang bisa menyebabkan kanker. Beberapa kandungan senyawa aktif cokelat seperti alkaloid-alkaloid theobromine, fenetilamina, dan anandamida, memiliki efek fisiologis untuk tubuh. Cokelat juga termasuk salah satu kategori makanan yang mudah dicerna oleh tubuh dan mengandung banyak vitamin seperti vitamin A1, B1, B2, C, D, dan E serta beberapa mineral seperti fosfor, magnesium, zat besi, zinc, dan juga tembaga (Spillane, 1995 dalam Ramlah 2017).

Cokelat adalah produk olahan yang berasal dari biji buah kakao, kakao merupakan sumber polifenol yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Beberapa manfaat polifenol yang telah diteliti yaitu dapat berfungsi sebagai antioksidan dalam menangkal radikal bebas, sebagai anti inflamasi yaitu membantu mengurangi efek samping reaksi peradangan, dan antiproliferasi khususnya terhadap sel kanker yang menunjukkan kemampuan polifenol dalam menekan proliferasi (perbanyak) sel kanker. Komposisi polifenol dalam biji kakao kering  $\pm 15\%$ , yang didominasi oleh epikatekin dan katekin. Dengan komposisi tersebut, yaitu adanya polifenol membuat cokelat dapat dikategorikan sebagai makanan fungsional (Ross, 2000). Adanya antioksidan, membuat cokelat menjadi salah satu minuman atau makanan kesehatan. Besarnya kandungan antioksidan ini bahkan 3 kali lebih banyak dari teh hijau, minuman yang selama ini sering dianggap sebagai sumber antioksidan (Khomsan, 2003).

Dalam pengolahan cokelat fraksi lemak dalam formulasi cokelat memberikan peranan penting dalam menentukan rasa, tekstur, kenampakan, aroma serta penanganan proses dan penyimpanan produknya. Persentase lemak yang digunakan dalam pengolahan cokelat juga akan mempengaruhi titik leleh dari cokelat yang dihasilkan. Titik leleh merupakan parameter terpenting dalam menentukan mutu cokelat batangan dan cokelat pelapis. Hal ini nantinya akan menentukan teknik penyimpanan serta mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Titik leleh pada cokelat sangat dipengaruhi oleh lemak penyusunnya, karena salah satu komposisi utama dalam pengolahan cokelat

adalah lemak yaitu sekitar 20-30%. Penggunaan lemak ini nantinya akan berpengaruh pada hasil akhir dari produk olahan coklat. Pada pembuatan kipang berlapis coklat dibutuhkan agar coklat yang melapisi kipang memiliki tekstur yang lembut saat dimakan namun tidak mudah meleleh saat disimpan. Oleh karena itu perlu diketahui persentase antara lemak dan bahan lainnya dalam pembuatan adonan coklat sebagai bahan pelapis untuk kipang.

Dari uraian tersebut dapat diketahui bahwa persentase lemak kakao merupakan faktor yang sangat penting untuk mendapatkan hasil olahan coklat yang baik. Oleh karena itu dalam penelitian ini penulis melakukan percobaan dengan menggunakan lemak kakao dengan persentase 20 %, 25 %, 30 %, 35%, dan 40% dalam membuat adonan coklat yang digunakan sebagai pelapis pada kipang agar diketahui komposisi yang paling cocok untuk pembuatan kipang berlapis coklat.

Pada pembuatan kipang berlapis coklat, kipang yang akan digunakan yaitu menggunakan kipang beras. Pelapisan dilakukan dengan cara mencelupkan potongan kipang ke dalam adonan coklat hingga semua permukaan tertutup merata, kemudian ditiriskan agar coklat tidak menggumpal, lalu dimasukkan ke dalam lemari pendingin agar coklat dapat mengeras, dan setelah coklat mengeras kipang coklat dapat dikemas. Dalam hal ini yang menjadi poin penting untuk diketahui yaitu konsentrasi lemak kakao yang digunakan dalam pembuatan coklat pelapis yang paling baik agar coklat tidak mudah meleleh dalam suhu ruang dan juga memiliki rasa yang enak sehingga akan disukai oleh konsumen.

Berdasarkan Penjelasan diatas telah dilakukan penelitian mengenai pembuatan coklat pelapis dengan berbagai konsentrasi lemak kakao yang diaplikasikan pada kipang beras dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Lemak Kakao Terhadap Karakteristik Coklat Pelapis (*Chocolate Coating*) dan Aplikasinya pada Produk Kipang Beras”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi lemak kakao terhadap karakteristik cokelat pelapis.
2. Mengetahui pengaruh penambahan cokelat sebagai pelapis pada produk kipang terhadap kandungan nutrisi ( kadar air, protein, lemak, abu dan karbohidrat) yang dihasilkan.
3. Mengetahui pengaruh penambahan cokelat pada kipang terhadap tingkat kesukaan panelis yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat menjadi inovasi baru dalam pengembangan makanan kipang dan dapat mengetahui konsentrasi terbaik penggunaan lemak kakao dalam pembuatan cokelat pelapis untuk diaplikasikan pada kipang beras.

