PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP KARATERISTIK KIMIA DAN MUTU ORGANOLEPTIK COKELAT PASTA

The Effect Of Roaning Length On Chemical Characteristics And Organoleptic Quality Of Chocolate Pasta

*[1] Muhammad Dwi Prasetyo, [2]Yulistiati Nengsih dan [2]Ridawati Marpaung
[1]Alumni Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Batanghari
[2]Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Batanghari Jl. Slamet Riyadi-Broni, Jambi 36122
Telp +62074160103
**E-mail:* tiobae987@gmail.com

Abstract. This research aims to determine the best roasting time to produce good chemical characteristics and organoleptic quality of chocolate paste. This research was carried out from February to March 2023 at the Basic Laboratory of Batanghari University, Jambi. This research was carried out using an experimental method with an environmental design that was a completely randomized design (RAL). The treatment design is the roasting time (p) of different cocoa beans, with 4 levels of roasting time including treatment P1: 20 minutes roasting time, P2 treatment: 30 minutes roasting time, P3 treatment: 40 minutes roasting time and P4 treatment: 50 minutes roasting time . Each treatment was repeated 3 times. Each experimental unit uses 250 g of cocoa beans, so 3 kg of dry cocoa beans are needed. The variables observed in this research include the moisture content of dry cocoa beans, organoleptic tests on indicators of color, aroma, taste, bitterness and liking. The research results showed that the cocoa beans were dried naturally using sunlight for 8 days. The results of testing the moisture content of dry cocoa beans that will be used in the research are as follows. In the 20 minute treatment the water content was 4.19%, in the 30 minute treatment the water content was 4.42%, in the 40 minute roasting time (p3) the water content was 4.13% and in the 50 minute roasting time (p4) the water content was 4.64%. From the results of testing the pH level of cocoa beans roasted with different roasting times, it shows different pH values. In the 20 minute treatment the pH level was 4.5, in the 30 minute treatment the pH was 5.5, in the 40 minute roasting time (p3) the pH was 5.0 and in the 50 minute roasting time (p4) the pH was 4.5. In the organoleptic test of chocolate paste roasted with a roasting time of 20 minutes, 30 minutes, 40 minutes and 50 minutes, the panelists gave a color assessment with a score of 2.17 – 2.78 in the blackish brown color category, the aroma of chocolate paste in the category of less fragrant to very not fragrant with a score range of 3.69 - 4.03, chocolate pasta taste in the less delicious category with a score range of 3.42 - 3.83, level of bitterness with a score of 2.33 - 2.58 with a slightly bitter category and liking rating in the range score 3.44 – 3.86 in the favorable category.

Keywords: Cocoa beans, chocolate paste, roasting time, organoleptic

Abstrak. Riset ini bertujuan untuk menentukan lama penyangraian yang terbaik untuk menghasilkan karakteristik kimia dan mutu organoleptik cokelat pasta yang baik. Riset ini telah dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan bulan Maret Tahun 2023 di Laboratorium Dasar Universitas Batanghari Jambi. Riset ini dilakukan dengan metode eksperimental dengan rancangan lingkungan adalah rancangan acak lengkap (RAL). Rancangan perlakuan yaitu lama penyangraian (p) biji kakao yang berbeda, dengan 4 taraf lama penyangraian meliputi perlakuan P_1: lama penyangraian 20 menit, perlakuan P_2: lama penyangraian 30 menit, perlakuan P_3: lama penyangraian 40 menit dan perlakuan P_4: lama penyangraian 50 menit. Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Setiap unit percobaan menggunakan biji kakao sebanyak 250 g, sehingga dibutuhkan 3 kg biji kakao kering. Peubah yang diamati pada riset ini meliputi kadar air biji kakao kering, uji organoleptik terhadap indikator warna, aroma, citarasa, kepahitan dan kesukaan. Hasil riset menunjukkan bahwa biji kakao dikeringkan secara alami dengan menggunakan sinar matahari selama 8 hari. Hasil pengujian kadar air biji kakao kering yang akan digunakan dalam riset sebagai berikut. Pada perlakuan 20 menit kadar air sebesar 4,19%, perlakuan 30 menit kadar air sebesar 4,42%, lama waktu penyangraian 40 menit (p_3) kadar air sebesar 4,13% dan lama waktu penyangraian 50 menit (p_4) kadar air sebesar 4,64%. Dari hasil pengujian tingkat pH biji kakao yang disangrai dengan lama penyangraian berbeda menunjukkan nilai pH yang berbeda. Pada perlakuan 20 menit tingkat pH sebesar 4,5, perlakuan 30 menit pH sebesar 5,5, lama waktu penyangraian 40 menit (p_3) pH sebesar 5,0 dan lama waktu penyangraian 50 menit (p_4) pH sebesar 4,5. Pada uji organoleptik cokelat pasta yang disangrai dengan lama penyangraian 20 menit, 30 menit, 40 menit dan 50 menit panelis memberikan penilaian warna dengan skor 2,17 – 2,78 dengan kategori warna coklat kehitaman, aroma cokelat pasta dengan kategori kurang harum sampai sangat tidak harum dengan kisaran skor 3,69 - 4,03, citarasa cokelat pasta dengan kategori kurang enak dengan kisaran skor 3,42 - 3,83, tingkat kepahitan dengan skor 2,33 - 2,58 dengan kategori agak pahit dan penilaian kesukaan dengan kisaran skor 3,44 – 3,86 dengan kategori disukai.

Kata Kunci : Biji kakao, coklat pasta, lama penyangraian, organoleptik