

STUDI PEMBUATAN SIRUP KOKOA KAJIAN PENAMBAHAN KARAMEL (GULA KELAPA DAN GULA PASIR) TERHADAP MUTU SIRUP KOKOA

 Oleh: Arif Andi Rachman (01730003)

Agroindustry

Dibuat: 2007-01-31 , dengan 3 file(s).

Keywords: Kokoa

Kokoa atau coklat telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sejak lama tanaman hasil perkebunan yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup dapat diandalkan. Kakao memiliki kandungan yang sama dengan kopi (kafein) namun kakao lebih unggul karena biji kakao mempunyai kandungan teobromin yang berfungsi sebagai stimulus dan penenang. Sirup merupakan cairan yang dihasilkan dari pengepresan daging buah dan dilanjutkan dengan proses pemekatan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan karamel (gula kelapa dan gula pasir) terhadap mutu sirup kokoa. Hipotesis dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya interaksi antara penambahan karamel (gula kelapa dan gula pasir) terhadap mutu sirup kokoa.

Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di laboratorium teknologi hasil pertanian dan laboratorium kimia universitas muhammadiyah malang yang dimulai pada bulan Maret sampai dengan Agustus 2006. Dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang disusun secara faktorial, terdiri atas 2 faktor dengan ulangan 3 kali. Dengan faktor I. Penambahan Karamel Gula Kelapa, terdiri dari 3 level yaitu : 125 g/v, 150 g/v, 175 g/v, dan faktor II. Penambahan Karamel gula pasir, terdiri dari tiga level yaitu: 125 g/v, 150 g/v, 175 g/v.

Terjadi interaksi antara penambahan karamel gula kelapa dan karamel gula pasir terhadap kandungan gula reduksi, total padatan terlarut, kenampakan, aroma dan rasa, sedangkan pada kandungan theobromine tidak menunjukkan adanya interaksi antara penambahan karamel gula kelapa dan karamel gula pasir. Penambahan karamel gula kelapa dan karamel gula pasir berpengaruh terhadap kandungan gula reduksi, total padatan terlarut, aroma, kenampakan, dan rasa, sedangkan pada kandungan theobromine tidak menunjukkan adanya pengaruh yang nyata. Dari hasil analisis dapat diketahui bahwa perlakuan penambahan karamel gula kelapa 175 g/v dan gula pasir 150 g/v dengan kandungan gula reduksi 43,17 %, teobromin 2,52 %, total padatan terlarut 32,49 oBrix, serta hasil skor uji kenampakan 2,50 (menarik), skor aroma 4,60 (sangat enak) dan skor rasa 4,70 (sangat enak) mampu memberikan cita rasa yang lebih disukai oleh konsumen dan juga memiliki nilai gizi yang cukup terpenuhi untuk standart mutu sirup.