

**STUDI KOMPARATIF KUALITAS COKELAT *PRALINE DADIAH*
ANTARA *DADIAH DICOATING* DENGAN TANPA *DICOATING***

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

SHOFI SALSABELA

NIM. 18075093

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2023

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**Studi Komparatif Kualitas Cokelat Praline Dadih Antara Dadih Dicoating
Dengan Tanpa Dicoating.**

Nama : Shofi Salsabela
NIM : 18075093
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

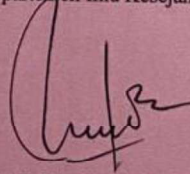
Padang, Februari 2023

Disetujui oleh
Pembimbing



Prof. Dr. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Shofi Salsabela

NIM : 18075093

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi Didepan Tim Penguji

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

Dengan Judul :


**Studi Komparatif Kualitas Cokelat *Praline Dadiah* Antara *Dadiah Dicoating*
Dengan Tanpa *Dicoating*.**

Padang, Februari 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

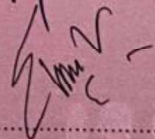
1. Ketua : Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si

1.....


2. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2.....


3. Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

3.....




KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shofi Salsabela
Nim : 18075093
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Studi Komparatif Kualitas Cokelat Praline Dadiah Antara Dadiah Dicoating Dengan Tanpa Dicoating.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang menyatakan



Shofi Salsabela
NIM. 18075093

ABSTRAK

Shofi Salsabela, 2023. “Studi Komparatif Kualitas Cokelat *Praline Dadiah* antara *Dadiah Dicoating* dengan Tanpa *Dicoating*.”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan *dadiah* sebagai makanan tradisional khas Sumatera Barat yang memiliki banyak manfaat namun mempunyai rasa yang asam dan aroma yang kurang diminati, sehingga perlu adanya olahan *dadiah* yang dapat diterima pada masyarakat salah satunya yaitu *praline dadiah*. Penelitian sebelumnya *dadiah* yang dijadikan sebagai isian cokelat *praline*, setelah didiamkan beberapa saat terjadinya kebocoran pada cokelat *praline dadiah*. Penelitian ini bertujuan menganalisis perbedaan kualitas *praline dadiah* tanpa *dicoating* (X1) dengan *praline dadiah dicoating* (X2). Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) terdiri dari 3 kali pengulangan dan 2 perlakuan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket kepada 5 panelis terbatas yang merupakan dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang. Data dianalisa menggunakan *Independent Sample t-test* dengan program SPSS.

Berdasarkan hasil penelitian, kualitas bentuk rapi *praline dadiah dicoating* 3.73, tanpa *dicoating* 3.67, warna cokelat dengan toping *pink praline dadiah dicoating* 3.93, tanpa *dicoating* 3.87, aroma *praline dadiah dicoating* 3.87, tanpa *dicoating* 3.80, tekstur lembut (lumer dimulut) *praline dadiah dicoating* 3.80, tanpa *dicoating* 3.73, rasa manis keasaman *praline dadiah dicoating* 3.67, tanpa *dicoating* 3.73, kesukaan *praline dadiah dicoating* 3.93, tanpa *dicoating* 3.00. Hasil tersebut menunjukkan *praline dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating* memiliki nilai yang hampir sama disetiap indikator, kecuali indikator kesukaan. Hasil terbaik penelitian ini pada perlakuan *praline dadiah dicoating* indikator kesukaan 3.93.

Kata Kunci: Cokelat, *Praline Dadiah*, *Coating*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga bisa menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “**Studi Komparatif Kualitas Cokelat *Praline Dadiah* Antara *Dadiah Dicoating* Dengan Tanpa *Coating*”**. Adapun tujuan penulisan proposal ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Strata Satu pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proposal ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan.
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.

6. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M, Si selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan masukan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
7. Ibu Ezi Angraini, M.Pd selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan masukan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
8. Teristimewa untuk Almh. Ibuku dan Alm. Ayahku tercinta yang sudah mengirimkan doa dari jauh sana, untuk kakak dan abang yang telah memberikan dukungan moril, materil dan doa yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
9. Terimakasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan, semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama menyelesaikan skripsi ini.
10. Terimakasih kepada seseorang yang *special* karena sudah mau direpotkan untuk membantu menyelesaikan skripsi ini, menemani, suport, motivasi dan doa yang tak terhingga.

Penulis menyadari penulisan skripsi ini masih jauh dari kata kesempurnaan dan banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca agar dapat bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan dan bimbingan motivasi yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin

Padang, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iviii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Pembatasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II KERANGKA TEORITIS	11
A. Kajian Teori.....	11
1. Cokelat	11
2. Resep Standar Cokelat <i>Praline dadiah</i>	14
3. Bahan – Bahan Pembuatan <i>Praline dadiah</i>	17
4. Peralatan Yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Praline dadiah</i>	18
5. Kualitas <i>Praline dadiah</i>	27
6. Dadiah	30
7. Bahan Pelapis (<i>Coating</i>)	32
B. Kerangka Konseptual	35
C. Hipotesis	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	37
A. Jenis Penelitian.....	37
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	37
C. Objek Penelitian.....	37
D. Definisi Operasional Variabel	38
E. Jenis dan Sumber Data	39
F. Prosedur Penelitian	40
G. Rancangan Penelitian	46
H. Kontrol Validitas.....	47
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	47
J. Teknik Analisis Data	49
BAB IV.....	50
A. Hasil Penelitian.....	50
B. Pembahasan.....	59
BAB V PENUTUP.....	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Bahan Kimia Pada Cokelat Susu dan <i>dark chocolate</i>	13
2. Resep Cokelat <i>Praline dadiah</i>	14
3. Resep penelitian Cokelat <i>Praline dadiah</i>	16
4. Komposisi bahan kimia sodium alginat	33
5. Komposisi cokelat <i>praline dadiah</i>	42
6. Rancangan Penelitian	45
7. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	47
8. Hasil ringkasan statistik uji t terhadap kualitas cokelat <i>praline dadiah</i>	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Cokelat Batang.....	11
2. <i>Praline</i>	13
3. Sendok makan.....	19
4. Piring email.....	20
5. Lap kerja.....	20
6. Pisau	21
7. Timbangan.....	22
8. Talenan	23
9. <i>Sauce Pan</i>	23
10. Cetakan.....	24
11. <i>Paping Bag</i>	25
12. Kompor.....	25
13. <i>Mixing Bowl</i>	26
14. Blender	26
15. Kotak 2 Partisi	27
16. <i>Dadiah</i>	32
17. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Dadiah</i>	32
18. Kerangka Konseptual.....	35
19. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Praline dadiah</i>	44
20. Nilai rata-rata kualitas bentuk cokelat <i>praline dadiah</i> dicoating dan tanpa dicoating.....	50
21. Nilai rata-rata kualitas warna cokelat <i>praline dadiah</i> dicoating dan tanpa dicoating.....	51
22. Nilai rata-rata kualitas aroma cokelat <i>praline dadiah</i> dicoating dan tanpa dicoating.....	52
23. Nilai rata-rata kualitas tekstur cokelat <i>praline dadiah</i> dicoating dan tanpa dicoating.....	53
24. Nilai rata-rata kualitas rasa cokelat praline dadiah dicoating dan tanpa dicoating.....	54
25. Nilai rata-rata kualitas kesukaan cokelat praline dadiah dicoating dan tanpa dicoating.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket penelitian.....	74
2. Alat dan bahan penelitian.....	79
3. Hasil tabulasi data penelitian.....	88
4. Hasil uji t.....	90
5. Surat tugas pembimbing.....	96
6. Surat tugas seminar.....	97
7. Surat permohonan pengajuan panelis.....	98
8. Surat izin penelitian.....	99
9. Surat tugas menguji.....	100
10. Kartu konsultasi bimbingan.....	100

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cokelat merupakan salah satu produk olahan dari kakao yang banyak digemari oleh masyarakat. Cokelat dapat digunakan untuk produk makanan dan minuman, hal ini dikarenakan cokelat memiliki rasa yang enak dan aroma yang sangat khas. Cokelat memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti vitamin A, B1, C, D dan E (Rangkuti, 2014). Cokelat juga mempunyai manfaat bagi kesehatan manusia, karena cokelat kaya akan kandungan antioksidan yaitu *fenol* dan *flavonoid* (Haslindah et al., 2018). Antioksidan yang terkandung dalam cokelat mampu untuk menangkal radikal bebas dalam tubuh (Andi & Umamah, 2018).

Cokelat juga mengandung teobromin dan kafein, merupakan senyawa – senyawa yang bekerja di pusat saraf yang dalam jumlah tertentu dapat mengangkat *mood* (Ramlah, 2016). Rasa khas cokelat adalah suatu kombinasi yang seimbang dari rasa dasar pahit, asam, dan manis yang tersusun dari komponen-komponen unik dalam cokelat (Ramlah, 2016).

Pembuatan cokelat adalah jenis pengolahan cokelat yang paling dasar, yaitu dengan melelehkan *dark chocolate* kemudian dicetak pada alat pencetak cokelat, sedangkan *praline* adalah jenis cokelat yang pengolahannya ditambahkan bahan isian (*filling*) dengan berbagai macam jenis yang menarik yang diisi dengan bahan isian seperti kacang-kacangan atau buah-buahan segar (Susanti & Triastuti, 2021). Cokelat *praline* dibuat dengan cara melelehkan *dark chocolate* kemudian diletakkan pada cetakan

cokelat dan dapat diisi dengan berbagai macam isian seperti selai, fla, kismis, kacang dan lain-lain (Rangkuti, 2014).

Produk olahan cokelat yang banyak ditemukan dengan berbagai macam bentuk dan kreasi salah satunya adalah cokelat *praline*, (Nurlelah, 2012) telah melakukan penelitian mengenai pembuatan cokelat *praline* dengan menggunakan *soyghurt* sebagai *filler* atau isian. *Soyghurt* digunakan sebagai *filler* ini akan memberikan lebih banyak pilihan dan ragam produk pangan di pasaran, meningkatkan nilai ekonomis bahan baku, serta mempertahankan atau meningkatkan gizi. Pengolahan cokelat sebagai pangan fungsional dapat dikombinasikan dengan bahan lain yang juga memiliki manfaat fungsional yaitu probiotik. Salah satu kelompok bakteri yang banyak digunakan sebagai probiotik yaitu kelompok Bakteri Asam Laktat (BAL) (Rangkuti, 2014). Bakteri asam laktat biasanya digunakan dalam produk fermentasi salah satunya adalah *Dadiah*.

Salah satu produk makanan yang mengandung Bakteri Asam Laktat adalah *dadiah*. *Dadiah* diolah melalui proses fermentasi alami selama dua hari di dalam tabung bambu yang di tutupi dengan daun pisang oleh mikroorganisme penghasil asam laktat yang terdapat secara alami pada susu kerbau (Purwati et al., 2016). Asam laktat di dalam *dadiah* berperan dalam pembentukan tekstur dan cita rasa (Mardhiyah et al., 2021). Pemanfaatan *dadiah* di masyarakat umumnya sebagai lauk pauk, makanan pelengkap pada upacara adat, makanan selingan, dan sebagai obat – obatan tradisional (Tajoedin, 2004).

Di dalam *dadiah* yang terbuat dari susu kerbau mempunyai kandungan yang sangat baik, kadungan 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% (Faridah & Elida, 2018), itu sebabnya *dadiah* sangat baik bagi kesehatan. Kandungan *dadiah* sangat baik bagi tubuh manusia yang bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah dan meningkatkan daya tahan tubuh (Faridah & Elida, 2018).

Proses pengemasan yang sangat sederhana hanya menggunakan bambu dan di tutup dengan daun pisang juga ikut mempengaruhi mutu dari *dadiah*, khususnya penampilan (*appearance*) dan nilai gizi *dadiah* yang dihasilkan menurun seiring dengan peningkatan waktu penyimpanan, misalnya setelah 2-7 hari (rasanya sangat asam, serta tengik dengan warna kekuning-kuningan) (Ilmiati, 2020). Kualitas fisik *dadiah* yang baik adalah berwarna putih menyerupai tahu yang bisa dimakan dengan sendok serta memiliki karakter yang sama seperti *yoghurt* dan memiliki aroma khas *yogurt* atau aroma khas susu asam.

Dadiah potensial untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional sumber probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh disamping sebagai sumber protein hewani (Ilmiati, 2020). Makanan fungsional adalah makanan yang secara alamiah mengandung satu atau lebih senyawa yang mempunyai fungsi tertentu dan bermanfaat bagi kesehatan. Makanan fungsional khususnya dari daerah Sumatera Barat adalah *dadiah*, tetapi pada

kalangan generasi muda hampir tidak megenal *dadiah*. Sangat disayangkan apabila *dadiah* tidak mendapatkan perhatian dari masyarakat sekitar.

Dadiah yang mempunyai cita rasa yang asam kemudian dengan aromanya yang kurang disukai, maka perlu usaha atau alternatif yang dapat dilakukan untuk memperbaiki rasa dan aroma dari *dadiah*. Cokelat merupakan salah satu makanan fungsional yang penerimaan sensorinya tinggi, *dadiah* dan cokelat dapat digabungkan untuk menjadi sebuah makanan yang mempunyai nilai fungsional dan penerimaan sensori pada masyarakat yang baik, salah satunya dengan membuat produk yaitu *praline dadiah*. Ini merupakan salah satu upaya untuk memperbaharui kualitas *dadiah* agar semakin banyak digemari masyarakat.

Pada penelitian sebelumnya, *dadiah* yang dimasukkan kedalam cokelat *praline* sebagai isian (*filing*) kemudian setelah didiamkan beberapa saat, terjadinya kebocoran pada cokelat *praline dadiah* atau keluarnya cairan *dadiah* yang ada didalam cokelat *praline* tersebut. Oleh karena itu perlu dilakukanya *coating* pada *dadiah* terlebih dahulu sebelum di jadikan isian (*filing*).

Cara yang digunakan untuk melapisi *dadiah* sebelum dimasukan kedalam *cokelat praline* adalah *edible coating*. *Edible coating* adalah lapisan tipis yang terbuat dari bahan makanan yang mengandung pati, yang bertindak sebagai pelindung dengan sifat selektif terhadap lingkungan luar produk seperti O_2 dan CO_2 (Saha et al., 2020). Cara paling mudah untuk mengaplikasikan *edible coating* adalah langsung dari larutan, produk akan

menyerap bahan pelapis yang diperlukan dengan jumlah yang tepat untuk membentuk lapisan yang diinginkan (Pavlath & Orts, 2009).

Edible coating dalam produk pangan berperan dalam menjaga kelembaban, menahan pertukaran gas, melindungi dari kerusakan fisik dan senyawa volatil dan menambah ketahanan produk. Komponen pelapis *edible* dapat dibagi menjadi tiga golongan, yaitu hidrokoloid, lipid, dan komponen campurannya (Aminudin & Nawangwulan, 2014).

Salah satu cara untuk mencegah atau memperlambat kemunduran mutu adalah dengan pengemasan yang tepat. Pengemasan dapat dibuat dari satu atau lebih bahan yang memiliki karakteristik dan kegunaan yang sesuai untuk melindungi suatu produk (Herbowo et al., 2016). Pengemasan makanan menggunakan teknik *edible coating* yang memiliki sifat dapat langsung dikonsumsi (Prasetyaningrum et al., 2010). Bahan pengemasan yang bisa dijadikan *edible coating* beberapa diantaranya adalah pati singkong, agar – agar, *Poly d-glucosamine* (kitosan), karagenan, kolang – kaling dan alginat. Peneliti menggunakan bahan dasar untuk pelapisan pada penelitian cokelat *praline dadiah* adalah alginat, dikarenakan alginat dapat diaplikasikan sebagai bahan pengemas yang sesuai untuk melindungi pangan dan alginat aman dikonsumsi bagi manusia (Rasyid, 2009). Kemudian, alginat memiliki potensi untuk membentuk komponen *biopolymer* film atau *coating* karena alginat memiliki struktur koloid yaitu sebagai penstabil, pengikat, pensuspensi, pembentuk film, pembentuk gel, dan stabilitas emulsi (Rasyid, 2009).

Penelitian tentang alginat sebagai *edible coating* telah dilakukan sebelumnya oleh (Nasyiah et al., 2014) dengan konsentrasi natrium alginat 0%, 1,5%, 2% dan 2,5% dan dilakukan pula oleh (Hastarini et al., 2014) dengan sampel udang kupas *Vannamei*. Pada prapenelitian terdahulu yang sudah dilakukan, peneliti menggunakan konsentrasi natrium alginat pada pembuatan *edible coating* (pelapisan) pada *dadiah* yang akan digunakan sebagai produk yang dilapisi yaitu sebanyak 1%, 1,5% dan 2%.

Hasil prapenelitian yang dilakukan pada konsentrasi sodium alginat yang digunakan sebanyak 1%, lapisan yang dihasilkan pada bagian luaran *dadiah* membentuk lapisan bening yang masih sangat tipis, sehingga lapisannya mudah sobek dan tidak solid (kokoh). Kemudian peneliti lanjut menggunakan sodium alginat dengan konsentrasi sebanyak 1,5%, lapisan yang dihasilkan pada bagian luaran *dadiah* membentuk lapisan bening yang sudah cukup baik dari tingkat ketebalannya, kemudian lapisan yang dihasilkan sudah tidak mudah sobek dan lapisannya sudah solid. Lanjut peneliti menggunakan konsentrasi sodium alginat sebanyak 2%, lapisan yang dihasilkan pada bagian luaran *dadiah* membentuk lapisan bening yang terlalu tebal, sehingga ketika dimakan *dadiah* yang sudah dilapisi dengan sodium alginat sebanyak 2% sedikit susah untuk hancur ketika dimakan. Maka dari itu, dari hasil prapenelitian menggunakan sodium alginat sebanyak 1%, 1,5% dan 2%, peneliti memilih menggunakan sodim alginat sebanyak 1,5% dikarenakan lapisan yang dibentuk cukup bagus dibandingkandengan konsentasi sodium alginat 1% dimana lapisan yang

dihasilkan mudah sobek, dan konsentrasi sodium alginat sebanyak 2% lapisan yang dihalikan terlalu tebal.

Penelitian relevan yang pernah dilakukan adalah 1) Pemanfaatan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava Linn*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Permen Cokelat Tiramisu (Fitriyah et al., 2022). 2) Analisis Pengembangan Produk Cokelat *Praline* Buah Naga Dengan Mengguakan Metode *Quality Function Deployment* (Qfd) (Haslindah et al., 2018), 3) Pemanfaatan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta [L] Schott*) Sebagai Isian Coklat *Praline* (Suprayatmi, 2015). 4) Umur Simpan *Soyghurt* Probiotik Sebagai *Filler* Cokelat *Praline* (Rangkuti, 2014). 5) Pengaruh Subtitusi Jagung Manis Terhadap Kualitas Dadiah (Faridah & Elida, 2018), 6) Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava.L*) sebagai Alternatif Makanan Jajanan pada Masa Pandemi *Covid-19* (Laila et al., 2021), 7) Pengaruh *Edible Coating Natrium Alginat* Dalam Menghambat Kemunduran Mutu Daging Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah (Herbowo et al., 2016), 8) Pengaruh *Coating Alginate-Chitosan* Terhadap Pertumbuhan Mikroba Pada Buah Melon Kupasan (Heru et al., 2012).

Melalui pemaparan diatas, maka dapat dilihat bahwa belum adanya penelitian tentang *coating dadiah* sebagai isian cokelat *praline*. Kualitas dari cokelat *praline dadiah* yang diamati pada penelitian ini adalah pada bentuk, warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan. Berdasrkan hasil pra eksperimen yang telah dilakukan antara cokelat *praline dadiah* dicoating

dan tanpa *coating* terdapat perbedaan pada cokelat *praline dadiah* tersebut. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Studi Komparatif Kualitas Cokelat *Praline dadiah* Antara *Dadiah Dicoating* Dengan Tanpa *DiCoating*”**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. *Dadiah* sebagai bahan pangan hewani yang bernilai gizi tinggi dan banyak manfaatnya bagi kesehatan, namun sangat kurang diminati dikarenakan mempunyai cita rasa yang asam dan aromanya yang kurang disukai.
2. Masih banyaknya generasi muda yang belum mengenal makanan tradisional khas Sumatera Barat yaitu *Dadiah*.
3. *Dadiah* merupakan salah satu makanan tradisional Sumatera Barat, akan tetapi masih sangat kurang variasi olahannya.
4. Pada penelitian sebelumnya cokelat *praline dadiah* yang sudah jadi, setelah didiamkan beberapa saat terjadinya kebocoran terhadap cokelat *praline dadiah*.
5. Belum adanya penelitian mengenai *coating dadiah* dalam pembuatan cokelat *praline dadiah*.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti memberikan pembatasan masalah pada “**Perbedaan kualitas cokelat *praline dadiah* antara *dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating*. Kualitas cokelat *praline dadiah* yang dinilai meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa**”.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi dan pembatasan masalah, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah terdapat perbedaan antara *dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating* terhadap kualitas bentuk dari cokelat *praline dadiah* ?
2. Apakah terdapat perbedaan antara *dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating* terhadap kualitas warna dari cokelat *praline dadiah* ?
3. Apakah terdapat perbedaan antara *dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating* terhadap kualitas aroma dari cokelat *praline dadiah* ?
4. Apakah terdapat perbedaan antara *dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating* terhadap kualitas tekstur dari cokelat *praline dadiah* ?
5. Apakah terdapat perbedaan antara *dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating* terhadap kualitas rasa dari cokelat *praline dadiah* ?
6. Apakah terdapat perbedaan antara *dadiah dicoating* dengan tanpa *dicoating* terhadap hedonik (kesukaan) dari cokelat *praline dadiah* ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas:

1. Bentuk *praline dadiah* antara *dadiah* *dicoating* dengan tanpa *dicoating*.
2. Warna *praline dadiah* antara *dadiah* *dicoating* dengan tanpa *dicoating*.
3. Aroma *praline dadiah* antara *dadiah* *dicoating* dengan tanpa *dicoating*.
4. Tekstur *praline dadiah* antara *dadiah* *dicoating* dengan tanpa *dicoating*.
5. Rasa *praline dadiah* antara *dadiah* *dicoating* dengan tanpa *dicoating*.
6. Hedonik (kesukaan) *praline dadiah* antara *dadiah* *dicoating* dengan tanpa *dicoating*.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan paparan pada tujuan penelitian, maka manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti

Salah satu syarat bagi penulis untuk bisa mendapatkan gelar sarjana pendidikan Universitas Negeri Padang.

2. Bagi mahasiswa lain :

Sebagai acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian mengenai *edible coating* (pelapisan) pada bahan makanan juga produk makanan yang sudah jadi.

3. Bagi masyarakat

Sebagai informasi kepada masyarakat untuk bisa meningkatkan lagi tentang penggunaan *edible coating* (pelapisan) terhadap bahan makanan dan produk makanan.