

**PENGARUH RASIO COKELAT DENGAN *DADIAH* TERHADAP  
KUALITAS SENSORI *PRALINE DADIAH***

**SKRIPSI**

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



**NURUL AIMUNI  
16075131/2016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2022**

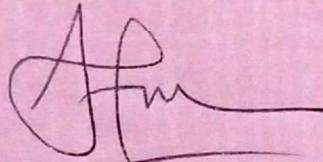
**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**PENGARUH RASIO COKELAT DENGAN *DADIAH* TERHADAP  
KUALITAS SENSORI *PRALINE DADIAH***

Nama : Nurul Aimuni  
NIM : 16075131  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

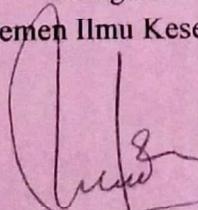
Padang, November 2022

Disetujui oleh :  
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. 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 : Nurul Aimuni

NIM : 16075131

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Judul :

**Pengaruh Rasio Cokelat Dengan *Dadiah* Terhadap Kualitas *Sensori Praline Dadiah***

Padang, November 2022

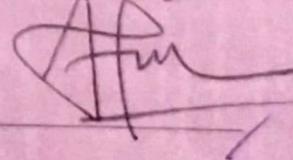
Tim Penguji

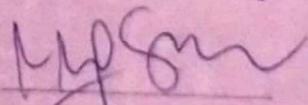
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

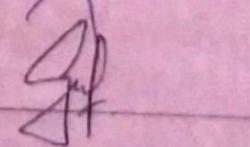
Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

Tanda Tangan

1. 

2. 

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 : ikkfppunp@gmail.com

---

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Nurul Aimuni  
NIM/BP : 16075131/2016  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Raslo Cokelat Dengan Dadiah Terhadap Kualitas Sensori Praline Dadiah**

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

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2022

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si  
NIP. 19761117 2003 12 2002

Saya yang menyatakan,

Nurul Aimuni  
NIM. 16075131

## ABSTRAK

**Nurul Aimuni. 2022.** "Pengaruh Rasio Cokelat Dengan *Dadiah* Terhadap Kualitas Sensori *Praline Dadiah*". Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap makanan khas tradisional Sumatera Barat yaitu "*dadiah*". *Dadiah* merupakan produk olahan susu kerbau yang difermentasi secara alami didalam batang bambu. Penggunaan cokelat dapat mengurangi rasa asam dan aroma amis pada *dadiah* yang kurang disukai oleh beberapa orang atau masyarakat. Cokelat merupakan salah satu makanan fungsional yang memiliki penerimaan sensori tinggi, *dadiah* dan cokelat dapat digabungkan untuk mendapatkan makanan fungsional dengan penerimaan sensori yang baik, salah satunya dengan dibuat menjadi *praline dadiah*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh rasio cokelat dengan *dadiah* terhadap kualitas *praline dadiah* sebanyak (4:5); (5:5) dan (6:5) terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap. Dilakukan tiga kali pengulangan dengan 5 orang panelis yang dilakukan di workshop Tata Boga Departemen IKK, FPP, UNP pada bulan Agustus 2022. Variabel bebas (X) adalah cokelat *dadiah*, variabel terkait (Y) adalah kualitas *praline dadiah*. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang, uji hedonik dan menguji hipotesis menggunakan statistik ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian yaitu tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari rasio cokelat dengan *dadiah* terhadap kualitas *praline dadiah* (bentuk, warna, aroma dan rasa) karena  $F_{hitung} < F_{tabel}$ , serta terdapat pengaruh yang signifikan dari rasio cokelat dengan *Dadiah* terhadap kualitas *praline dadiah* (tekstur dan kesukaan) karena  $F_{hitung} > F_{tabel}$ . Hasil analisis data di peroleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk 4,00 (X2 dan X3), kualitas warna (3,87), kualitas aroma 3,87 (X2 dan X3), kualitas tekstur 3,73 (X2), kualitas rasa 4,00 (X2 dan X3) dan kualitas kesukaan 3,80 (X3).

**Kata Kunci:** *Pengaruh, Rasio, Cokelat, Praline, dan Dadiah.*

## 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 **“Pengaruh Rasio Cokelat Dengan Dadiah Terhadap Kualitas Sensori Praline Dadiah”**. Adapun tujuan penulisan skripsi 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 skripsi 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 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd, selaku Sekretaris Departemen 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 proposal penelitian ini.
6. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M. Si dan Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si selaku Dosen Penguji yang telah memberikan tanggapan dan saran guna menyempurnakan penulisan skripsi ini.
7. Teristimewa untuk semua anggota keluarga yang selalu mendoakan, terutama untuk ibu, ayah dan abang tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan materil yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
8. Terimakasih kepada Pitoy, Afer, Revita Putna Sari, Sindy Afrilla, Fadhillah Nugraha, teman-teman seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama menyelesaikan skripsi ini.

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, November 2022

Nurul Aimuni

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Pembatasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian.....	8
<b>BAB II KERANGKA TEORI</b>	
A. Deskripsi Teori .....	9
1. Cokelat <i>Praline</i> .....	9
2. Resep <i>Praline Dadiah</i> .....	11
3. Bahan-bahan Pembuatan <i>Praline Dadiah</i> .....	12
4. Peralatan Pengolahan <i>Praline Dadiah</i> .....	13
5. Kualitas <i>Praline Dadiah</i> .....	17
6. <i>Dadiah</i> .....	20
B. Kerangka Konseptual .....	22
C. Hipotesis .....	23
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	24
B. Lokasi Dan Jadwal Penelitian.....	24
C. Objek Penelitian .....	24
D. Defenisi Operasional Dan Variabel Operasional.....	25
E. Jenis Dan Sumber Data.....	26
F. Prosedur Penelitian .....	27
G. Rancangan Penelitian .....	32
H. Kontrol Validitas .....	34
I. Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian .....	34
J. Teknik Analisis Data .....	35

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian.....	37
B. Pembahasan .....	44
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Bahan Kimia Pada Cokelat Susu dan Cokelat Pahit.....	11
2. Perbandingan Kandungan Gizi Susu Sapi dengan Susu Kerbau .....	21
3. Komposisi Bahan <i>Praline Dadiah</i> .....	30
4. Rancangan Penelitian .....	32
5. Kisi-kisi Instrumental Penelitian.....	35
6. Analisis Varian (ANOVA).....	35
7. Uji Duncan Kualitas Tekstur Pada <i>Praline Dadiah</i> .....	42
8. Uji Duncan Kualitas Kesukaan Pada <i>Praline Dadiah</i> .....	44

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Cokelat .....	9
2. <i>Praline</i> .....	10
3. Timbangan Digital .....	13
4. Piring Email .....	14
5. Lap Kerja .....	14
6. Pisau.....	15
7. Sendok Makan .....	15
8. <i>Dadiah</i> .....	21
9. Diagram Alir Pembuatan <i>Dadiah</i> .....	22
10. Kerangka Konseptual <i>Dadiah</i> Dalam Pembuatan <i>Praline Dadiah</i> .....	23
11. Diagram Alir Pembuatan <i>Praline Dadiah</i> .....	31
12. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Bentuk <i>Praline Dadiah</i> .....	38
13. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Warna <i>Praline Dadiah</i> .....	39
14. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Aroma <i>Praline Dadiah</i> .....	40
15. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Tekstur <i>Praline Dadiah</i> .....	41
16. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Rasa <i>Praline Dadiah</i> .....	42
17. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Bentuk <i>Praline Dadiah</i> .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Angket Penelitian .....	
2. Tabulasi Uji Anova .....	
3. Tabel Uji Duncan .....	
4. Dokumentasi Penelitian .....	

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Cokelat merupakan hasil pengolahan biji kakao yang paling banyak digemari. Cokelat tidak hanya digunakan untuk produk minuman tetapi juga untuk produk makanan ringan yang banyak digemari segala usia, hal ini dikarenakan cokelat memiliki aroma yang khas dan rasa yang enak. Cokelat mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A, B1, C, D dan E (Wahyudi dan Pujiyanto, 2008). Selain itu cokelat juga mengandung tiramin, *phenylethylamine*, *kafein* dan *teobromin* yang dapat memberikan efek fisiologis yaitu rasa senang (*aphrodisial*) setelah mengkonsumsinya. Kandungan zat bioaktif cokelat cukup tinggi, sehingga berpotensi dijadikan sebagai pangan fungsional.

Cokelat merupakan komoditas penting karena telah digemari oleh masyarakat seluruh dunia selain itu cokelat juga dapat digunakan sebagai pengobatan karena mengandung polyphenol sebagai anti oksidan yang dapat menurunkan risiko penyakit serta mengandung penilethylamine yang dapat menstimulasi perasaan positif dan gembira (Morganelli, A. 2006). Cokelat dengan kandungan kakao (biji cokelat) lebih dari 70% (*dark chocolate*) juga memiliki manfaat untuk kesehatan, karena cokelat ini kaya akan kandungan antioksidan yaitu fenol dan flavonoid. Dengan adanya antioksidan, akan mampu untuk menangkal radikal bebas dalam tubuh. Besarnya kandungan antioksidan ini bahkan 3 kali lebih banyak dari teh hijau, minuman yang selama ini sering dianggap sebagai sumber antioksidan (Komsan, 2003).

Manfaat coklat bagi kesehatan antara lain adalah mengurangi risiko penyakit kronis seperti penyakit kardiovaskular, kanker, dan penyakit lainnya yang berhubungan dengan usia (Afoakwa, E. 2010). Rasa khas coklat tidak lain adalah suatu kombinasi yang seimbang dari rasa dasar pahit, asam, dan manis yang tersusun dari komponen-komponen unik dalam coklat (Misnawi dan Jinap, 2008). Pembuatan coklat adalah jenis pengolahan coklat yang paling dasar, yaitu hanya dengan melelehkan coklat batangan dan dicetak pada alat pencetak, sedangkan *praline* adalah jenis coklat yang ditambahkan bahan pengisi (*filling*) dengan berbagai macam bahan pengisi misalnya kacang-kacangan atau buah-buahan segar (Moeljaningsih, 2011). Produk olahan coklat banyak ditemukan dengan berbagai macam bentuk dan kreasi salah satunya adalah coklat *praline*.

Coklat *praline* adalah kreasi coklat yang menonjolkan bentuk yang menarik dan isi yang beraneka ragam (Viani, 2010). Cara membuat coklat *praline* adalah dengan melelehkan coklat batang kemudian diletakkan pada cetakan coklat dan dapat diisi dengan selai, fla, kismis, kacang dan lain-lain (Viani, 2010). Nurlalah (2012) telah melakukan penelitian mengenai pembuatan coklat *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 mutu, terutama mutu gizi, daya cerna, dan ketersediaan gizi. Kriteria atau komponen mutu yang penting pada komoditas pangan adalah keamanan, *flavor*, tekstur, warna, umur

simpan, kemudahan, kehalalan, dan harga (Andarwulan dan Hariyadi 2004). Pengolahan coklat sebagai pangan fungsional dapat dikombinasikan dengan bahan lain yang memiliki manfaat fungsional yaitu probiotik. Salah satu kelompok bakteri yang banyak digunakan sebagai probiotik yaitu kelompok Bakteri Asam Laktat (BAL). Bakteri asam laktat biasanya digunakan dalam produk fermentasi salah satunya adalah *dadiah*.

*Dadih* merupakan produk olahan susu kerbau yang diolah dengan cara disimpan dalam bambu. Hal ini didukung oleh Sunarlim (2009) bahwa “*dadih* berasal dari susu kerbau, cara pengolahannya sangat sederhana. Susu disimpan pada ruas bambu selama  $\pm$  24 jam sampai 2-3 hari sehingga terjadi fermentasi secara spontan”. Pemanfaatan *dadih* pada umumnya adalah sebagai lauk pauk, makanan selingan, pelengkap upacara adat, dan sebagai obat-obatan tradisional. Penggunaan susu kerbau di Sumatera Barat bertujuan untuk memanfaatkan susu kerbau yang berlimpah, akan tetapi susu kerbau kurang disukai bila dikonsumsi dalam keadaan segar karena adanya bau yang tidak disenangi. Untuk mengatasinya dilakukan fermentasi sehingga cita rasanya dapat diterima secara organoleptik oleh masyarakat (Yurliasni, 2010).

*Dadih* memiliki kekurangan yang membuat produk ini kurang disukai oleh konsumen, terutama pada masyarakat yang kurang terbiasa memakannya dan anak-anak yang mengalami kesulitan dalam penelanan. Proses pengemasan yang masih sangat sederhana juga ikut mempengaruhi mutunya, khususnya penampilan (*appearance*) dan nilai gizinya menurun seiring dengan peningkatan waktu penyimpanan, misalnya setelah 2-7 hari (rasanya sangat

asam, serta tengik dengan warna kekuning-kuningan) (Sughita, 2000). Secara umum *dadih* mempunyai cita rasa yang khas asam dengan aroma perpaduan antara bambu dan susu, berwarna putih kekuningan dengan tekstur kental. *Dadiah* yang disukai konsumen adalah yang berwarna putih, bertekstur lembut dengan aroma spesifik (Sisriyenni dan Zurriyati 2004).

*Dadiah* terbuat dari susu kerbau, susu kerbau lebih kental serta memiliki kandungan gizi yang tinggi dibandingkan susu sapi. Kandungan 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% menurut Aritonang (2009), itu sebabnya *dadiah* sangat baik bagi kesehatan. Menurut Sisriyenni (2004), menjelaskan bahwa “*dadiah* lebih mudah diserap oleh dinding usus manusia sehingga dapat dikonsumsi oleh golongan orang yang tidak tahan *laktosa* karena *laktosa* tersebut berubah menjadi asam laktat oleh aktivitas *laktose* selama proses fermentasi”.

Menurut Azhari Nuridinar (2010) kelebihan yang ada pada *dadih* yaitu mengandung Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai bakteri probiotik. Bakteri asam laktat mempunyai efek yang baik bagi kesehatan karena metabolit yang dihasilkan dapat menghambat bakteri patogen, mencegah kanker usus, memperbaiki sistem kekebalan tubuh, serta memproduksi vitamin B dan bakteriosin (Usmiati dan Risfaheri, 2012). Melihat manfaat kesehatan tersebut, sangat disayangkan apabila *dadiah* yang merupakan makanan fungsional tradisionan asli Sumatera Barat tidak mendapatkan perhatian dari masyarakat sekitar. Oleh sebab itu perlu dipikirkan alternatif atau usaha yang dapat

dilakukan untuk mengurangi rasa dan aroma *dadiah* tersebut.

Makanan fungsional adalah makanan yang secara alamiah mengandung satu atau lebih senyawa yang mempunyai fungsi tertentu dan bermanfaat bagi kesehatan. Makanan fungsional khas Indonesia diantaranya adalah *dadiah*, namun peminat *dadiah* masih sangat kurang karena memiliki penerimaan sensori rendah. Cokelat merupakan salah satu makanan fungsional yang memiliki penerimaan sensori tinggi, *dadiah* dan cokelat dapat digabungkan untuk mendapatkan makanan fungsional dengan penerimaan sensori yang baik, salah satunya dengan dibuat menjadi *praline dadiah*. Cara ini merupakan salah satu cara untuk memperbaharui kualitas *dadiah* agar digemari berbagai kalangan usia.

Penelitian terkait yang pernah dilakukan adalah 1) Analisis Pengembangan Produk Cokelat *Praline* Buah Naga Dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* oleh (Andi Haslindah, 2018). 2) Pembuatan Permen Cokelat *Praline* Dengan *Filler* Permen Jelly Nanas oleh (Faradita Wijayanti, 2014). 3) Umur Simpan *Soyghurt* Probiotik Sebagai *Filler* Cokelat *Praline* oleh (Suherni Safitri Rangkuti, 2014). 4) Penggunaan Tepung Porang Sebagai *Gelling Agent* Pada Pembuatan Permen Cokelat *Praline* Dengan Penambahan Jahe Merah dan Kacang Mete oleh (Suci Hardina dkk 2021). 5) Pemanfaatan Tepung Talas Bogor Sebagai Isian Cokelat *Praline* oleh (Mira Suprayatmi, 2017). 6) Pengaruh Substitusi Jagung Manis Terhadap Kualitas *Dadiah* oleh (Fatmawati, 2017). 7) Puding *Dadiah* Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah Sebagai Alternatif Makanan Jajanan

Pada Masa Pandemi Covid-19 oleh (Risya Ahriyasna dkk, 2021). 8) Pembuatan Coklat Sebagai Pembalut Galamai oleh (Lara Finensia, 2018).

Melalui pemaparan diatas, maka dapat dilihat bahwa belum adanya penelitian tentang pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* terhadap kualitas sensori *praline dadiah*. Kualitas *dadiah* yang diamati pada penelitian ini adalah pada bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan. Hasil pra eksperimen yang dilakukan dengan variasi rasio coklat dengan *dadiah* maka ditetapkan variasi penelitian yang diteliti yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5). Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Rasio Coklat Dengan *Dadiah* Terhadap Kualitas Sensori *Praline Dadiah*”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

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

1. Banyak remaja yang masih belum mengenal *dadiah*.
2. *Dadiah* sebagai bahan pangan yang bergizi tinggi, namun memiliki rasa asam dan aroma yang kurang diminati.
3. Produk olahan *dadiah* masih kurang dalam variasinya.
4. Belum adanya penelitian tentang *praline dadiah*.

## **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penulis membatasi penelitian ini pada “Pengaruh Rasio Coklat

Dengan *Dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5) Terhadap Kualitas *Praline Dadiah*” yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kualitas bentuk *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5)?
2. Bagaimana kualitas warna *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5)?
3. Bagaimana kualitas aroma *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5)?
4. Bagaimana kualitas tekstur *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5)?
5. Bagaimana kualitas rasa *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5)?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Kualitas bentuk *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5).
2. Kualitas warna *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5).

3. Kualitas aroma *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5).
4. Kualitas tekstur *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5).
5. Kualitas rasa *praline dadiah* pengaruh rasio coklat dengan *dadiah* yaitu (4:5); (5:5) dan (6:5).

#### **F. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti
  - a. Salah satu syarat bagi penulis untuk mendapatkan gelar sarjana pendidikan Universitas Negeri Padang (UNP).
  - b. Menghasilkan coklat *praline* dengan isian *dadiah* yang diminati oleh berbagai kalangan.
2. Bagi Mahasiswa Lain

Sebagai acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat mengadakan penelitian tentang produk makanan berbahan dasar *dadiah* dan coklat.
3. Bagi Masyarakat
  - a. Sebagai informasi kepada masyarakat tentang cara pengolahan *dadiah* dengan coklat menjadi produk lain.
  - b. Sebagai informasi pada masyarakat untuk meningkatkan penganekaragaman hasil peternakan yaitu susu kerbau yang difermentasi (*dadiah*).