

***BELGIAN PRALINE DENGAN FILLING KUNYIT ASAM SEBAGAI
MAKANAN FUNGSIONAL***

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana di
Program Studi Pendidikan Tata Boga**



oleh :

Nuri Fajrina Ramadhani

NIM 1507125

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2019**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Dengan ini saya menyatakan bahwa penelitian dengan judul “*Belgian Praline* dengan *Filling* Kunyit Asam sebagai Makanan Fungsional” beserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya ini.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

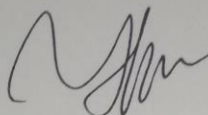
LEMBAR PENGESAHAN

NURI FAJRINA RAMADHANI

**PENGEMBANGAN *BELGIAN PRALINE* DENGAN *FILLING KUNYIT*
ASAM SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL**

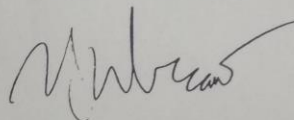
Disetujui dan disahkan oleh:

Dosen Pembimbing I:



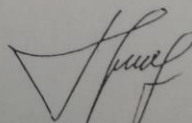
Dr. Yulia Rahmawati, M.Si
NIP. 19670720 199303 2 009

Dosen Pembimbing II:



Dr. Cica Yulia, Spd. M.Si,
NIP. 19800701 200501 2 001

Mengetahui,
Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Sri Subekti, M. Pd
NIP. 19590928 198503 2 001

Belgian Praline dengan Filling Kunyit Asam sebagai Makanan Fungsional

Nuri Fajrina Ramadhani, Yulia Rahmawati¹, Cica Yulia²

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga,
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia
nurifajrinar@gmail.com*

ABSTRAK

Makanan yang mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai penampakan dan rasa yang baik, tetapi juga harus memiliki fungsi fungsional. 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 kunyit asam, namun, peminat kunyit asam masih sangat kurang karena memiliki penerimaan sensori rendah. *Dark chocolate* merupakan salah satu makanan fungsional yang memiliki penerimaan sensori tinggi, kunyit asam dan *dark chocolate* dapat digabungkan untuk mendapatkan makanan fungsional dengan penerimaan sensori yang baik, salah satunya dengan dibuat menjadi *Belgian Praline*. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis perbedaan tingkat kesukaan produk *Belgian Praline* dengan berbagai konsentrasi *filling* kunyit asam berdasarkan tingkat kesukaan kategori aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian dilakukan dengan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan resep yang disetujui oleh panelis tradisional, jumlah *treatment* (t) adalah sebanyak 3 *treatment* dengan 2 kali *repetitions* (r). Pembuatan *Belgian Praline* dengan *filling* kunyit asam dilakukan dengan resep hasil konsultasi dengan panelis tradisional, konsultasi dilakukan sebanyak 3 kali yang menghasilkan 3 formula dasar dan prosedur pembuatan produk penelitian. Hasil ANOVA dan uji lanjut Duncan menyatakan bahwa tingkat kesukaan ketiga produk penelitian menunjukkan hasil yang berbeda pada semua kategori sensori. Produk dengan tingkat kesukaan rata-rata tertinggi adalah produk dengan formula *shell*, 100% *dark chocolate* dan formula *filling*, 57% pasta *dark chocolate* 38% pasta *hazelnut*, dan 5% bubuk kunyit asam.

Kata kunci: *Kunyit Asam, Makanan fungsional, Tingkat kesukaan.*

Belgian Praline dengan Filling Kunyit Asam sebagai Makanan Fungsional

Nuri Fajrina Ramadhani, Yulia Rahmawati¹, Cica Yulia²

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga,
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia
nurifajrinar@gmail.com*

ABSTRACT

Foods that are starting to have a high demand by consumers are food that not only have good appearance and taste, but also have a functional functions. Functional food is the food that naturally contains one or more bioactive component that have certain functions and beneficial to health. One of Indonesian function products is tumeric and tamarind extract, however, tumeric and tamarind extract have low sensory reception. Dark chocolate is one of the functional foods that have a high sensory reception, tumeric,tamarind extract and dark chocolate can be combined to get functional food with good sensory reception, the author chose to made them into Belgian Praline. The purpose of this study was to analyze differences in the level of preference of Belgian Praline products with various concentrations of tumeric and tamarind filling based on the level of preference of the aroma, taste, and texture categories. The study was conducted using the CRD (Complete Randomized Design) method with recipes approved by traditional panelist, the number of treatments (t) was 3 treatments with 2 repetitions (r). Tho procedures and formulas is done by prescribing the results of consultations with traditional panelists, consultation is carried out 3 times, making 3 basic formulas and procedures for research products. ANOVA and Duncan's test result show that the level of preference for the three research products showed different results in all sensory categories. Products with the highest average preverence level are products that containing 100% dark chocolate in shell and containing, 57% dark chocolate paste 38% hazelnut paste, and 5% turmeric acid powder in filling.

Keywords: Turmeric Acid, Functional food, Preference level

DAFTAR ISI

	Hal
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	.iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Hipotesis Penelitian.....	7
F. Struktur Organisasi.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Makanan Fungsional.....	9
B. Produk Olahan Kunyit Asam	12
C. <i>Dark chocolate</i>	14
D. <i>Belgian Praline</i>	16
E. Penelitian Terdahulu	20
F. Panelis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Desain Penelitian	23
B. Partisipan.....	24
C. Instrumen Penelitian	24
D. Uji Hedonik.....	24
E. Analisis Data	25
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	26
A. Hasil Temuan Penelitian.....	26
B. Pembahasan.....	37
BAB V SIMPULAN IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	40
A. Simpulan	40
B. Implikasi.....	40
C. Rekomendasi	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR PUSTAKA

- Albrecht. (2010). A functional Food? *University of Nebraska Journal*, 1.
- Anindita, A. (2010). Pengaruh Kebiasaan Mengonsumsi Minuman Kunyit Asam Terhadap Keluhan Dismonorea Primer Pada Remaja Putri Kotamadya Surakarta. *Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret*, 30.
- Arini, A. Ridla, L. & Kristanto, H. (2016). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kunyit Asam (*Curcuma Domestica-Tamarindus Indica*) Terhadap Pertumbuhan Dan Perkembangan Skeleton Fetus Mencit Balb/C Dalam Periode Gestasi. *Jurnal kedokteran dipenogoro vol.5, No.4*, 247.
- Astawa, P. A. (2017). Penambahan Perasan Kunyit Dalam Ransum Untuk Meningkatkan Produktivitas Babi Bali. 6.
- Astawan, M. (2011). Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. *Jurnal teknologi pertanian IPB, Bogor*, 10.
- Betta Kurniawan, W. A. (2015). Binahong as Inhibitor of *Escherichiacoli*.
- Blasa M, G. L. (2010). Fruit and Vegetable Antioxidants in Health. *Food and nutrition sciences*.
- Bloem, H. A. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Lontong Isi Menggunakan Mi dan Spaghetti. *BINUS University*, 2.
- BPOM. (2011). Peraturan No.03.1.23.11.11.09909.
- Bursatriannyo. (2014). Identifikasi Varietas Tanaman kunyit Menggunakan Sistem Pakar.
- (2004). In B. K. Chattopadhyay I, *Tumeric and curcumin biological actions and medicinal applications* (pp. 44-53).
- Cokelatremphadenta. (2015, 06, 24). Cokelatremphadenta.wordpress.com. Retrieved 06, 27, 2019, from: www.Cokelatremphadenta.wordpress.com/variancokelat/
- D Sundari, M. W. Efek Laksatif Jus dan Asam Jawa pada Tikus Putih yang Diinduksi dengan Gambir.
- Dwijatmoko. (2016). Effect of Cinnamon Essential Oils Addition in the Sensory Attributes of *Dark chocolate*. *Nusantara Bioessence Journal*, 30.
- Faradiba. (2016). Daya Antibakteri Infusa Daun Asam Jawa Terhadap *Streptococcus Mutans*. *Jurnal Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember*, 5.
- Flanders. (2019). *Belgian Praline. flanders state of art*, 1 -5 .
- Goldberg. (2012). *Functional Food : Designer Foods Pharmafoods, Nutraceuticals*. London: Chapman & Hall.
- Insiyah, H. (2011). Uji Duncan Untuk Rancangan Acak Kelompok / Randomized Block Design. 1-2.
- Jain. (2007). Plant Review Recent Trend In *Curcuma Longa* Linn. *Pharmacognosy Reviews*. , Vol.1 issue.1.
- Kartika, I. (2017). apa Itu Pangan Fungsional? *Pangan Fungsional Fakultas Tekhnologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*, 1.
- Kramer, D. (2017). *Belgian Praline and It's Story. The History of Chocolate*, 20.
- Kristina. (2010). Peluang Peningkatan Kadar Kurkumin Pada Tanaman Kunyit dan Temulawak. *Balai penelitian tanaman obat dan aromatik, Bogor*, 7.

- Kurniasih, A. (2018, 04 28) Dapur Cokelat Hadirkan *Praline* Nusantara dengan Cita Rasa Sembilan Kuliner Indonesia. Retrieved 06, 27 2019 from: [www.jakarta.Tribunnews.com/Dapur Cokelat Hadirkan *Praline* Nusantara dengan Cita Rasa Sembilan Kuliner Indonesia/](http://www.jakarta.Tribunnews.com/Dapur-Cokelat-Hadirkan-Praline-Nusantara-dengan-Cita-Rasa-Sembilan-Kuliner-Indonesia/)
- Limananti, & Triratnawati. (2003). Ramuan Jamu Cekok sebagai Penyembuh Kurang Nafsu Makan pada Anak. *Suatu Kajian Etnomedisin*, 11-21.
- Maharani, S. I. (2017). *Dark chocolate'S* Effect on Menstrual Pain in Late Adolescence. *Belitung Nursing Journal*, 687.
- Mubarok, Z. (2017). *Dark chocolate* and its Function. *chocofaza*, 1-2.
- Muhammad, S. (2012). Kunyit Asam sebagai Makanan Fungsional. *Agricultural Journal*, 10.
- Mulato, & Suharyanto. (2016). Cocoa Processing Industry Feasibility Analysis. *The Agriculture Science Journal*, 57.
- Mulyani, S. (2013). Potensi Minuman Kunyit Asam Sebagai Minuman Penurun Gula Darah pada Tikus Hipertensi. *FTP Universitas Udayana*, 1 - 7.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B. A., & Puspawati, G. A. (2008). Potensi Minuman Kunyit Asam. *Media Peneliti*, 8.
- Permana, A. G. (2014). Pengolahan Coklat (Tempering). Bandung: Permanas Publisher.
- Philippe. (2017). *Chocolates With Praline Filling*. *Meilleurduchef Journal*, 1-3.
- Priska, M. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Journal of Applied Chemistry*, 85.
- Puspita. (2015). Karakteristik Kimia- Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat Rempah. *Jurnal unej*, 6.
- Rangkuti. (2013). Penentuan Umur Simpan Soygurt Probiotik sebagai Filler Cokletat *Praline*. *SAGU, VOL.12*, 34-40.
- SP, W. (2008). Dietary Curcumin Significantly Improves Obesity. *Endocrinologi*, 58.
- Susanti. (2012). Studi Pembuatan *Dark chocolate* Dengan Penambahan Rimpang Jahe. 6.
- Suter, K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Makalah Seminar "Pentingnya Makanan Alamiah untuk Kesehatan Jangka Panjang"*, 2-3.
- Syamsir, E. (2012). Pangan Fungsional dari Pangan Tradisional. *Ilmu Pangan*, 4.
- Tapsell, L. C. (2016). In *Nutrients, food and diets : Challenging Functional food development* (p. 2). Sidney.
- Thomaas, B. (2011). The *Chocolate* Trail. *The New York Times*.
- Winarti, & Nurdjanah. (2005). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 2-3.
- Yoyong, M. (2014). *Coklat Praline*. Jakarta: Surya Utama Press,1-3
- Yulia. (2018). Makanan Fungsional. *Departement of Food Technology BINUS UNIVERSITY*, 18.
- Zakaria, A. (2018). Landasan Pengujian Organoleptik. *Scribd.com*, 1-2.

