



Studi Pembuatan *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong *Study of Making Chocolate Lava Cake from Sorghum Flour and Cassava Flour*

Puji Rahayu, Esteria Priyanti
Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang
esteria@aksibukartini.ac.id

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu yaitu 1) mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong; dan 2) mengetahui komposisi bahan *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong yang paling disukai oleh panelis. Metode yang digunakan meliputi metode kepustakaan, eksperimen dan uji hedonik. Hasil penelitian diuraikan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *chocolate lava cake* yang paling disukai oleh panelis yaitu dengan persentase tepung sorgum sebanyak 50% dan tepung singkong sebanyak 50%. Nilai rerata tingkat kesukaan produk tersebut yaitu $4,73 \pm 0,81$ (sangat suka) untuk rasa, $4,20 \pm 0,66$ (sangat suka) untuk aroma, $4,47 \pm 0,63$ (sangat suka) untuk tekstur dan $4,73 \pm 0,58$ (sangat suka) untuk warna. Komposisi bahan dari *chocolate lava cake* diklasifikasikan menjadi komposisi bahan untuk cake dan isian cake. Komposisi bahan cake terdiri dari 450 g dark cooking chocolate, 200 g gula merah, 170 g minyak zaitun, 50 g coklat bubuk, 30 g tepung sorgum, 30 g tepung singkong, 20 g susu bubuk, 4 butir telur, dan $\frac{1}{2}$ sdt baking powder. Komposisi bahan isian cake terdiri dari 200 g dark cooking chocolate dan 15 g minyak zaitun. Dapat disimpulkan, produk yang terpilih dapat menjadi alternatif produk pangan sehat.

Kata Kunci: *chocolate lava cake*, tepung sorgum, tepung singkong, tingkat kesukaan

ABSTRACT

The aims of this study were 1) to determine the level of preference for the taste, aroma, texture and color of *chocolate lava cake* made from sorghum flour and cassava flour; and 2) knowing the composition of the *chocolate lava cake* ingredients based on sorghum flour and cassava flour which is the most preferred by the panelists. The methods used consist of library methods, experiments and hedonic tests. Result of the research to be explained descriptively. The results showed that the most preferred product by the panelists was 50% sorghum flour and 50% cassava flour. The average value of the product preference level is 4.73 ± 0.81 (very like) for taste, 4.20 ± 0.66 (very like) for aroma, 4.47 ± 0.63 (very like) for texture and 4.73 ± 0.58 (very much like) for color. The composition of *chocolate lava cake* is classified into the composition of the ingredients for the cake and the cake filling. The composition of the cake ingredients consists of 450 g dark cooking chocolate, 200 g brown sugar, 170 g olive oil, 50 g cocoa powder, 30 g sorghum flour, 30 g cassava flour, 20 g milk powder, 4 eggs, and $\frac{1}{2}$ tsp baking powder. The composition of the cake filling ingredients consists of 200 g dark cooking chocolate and 15 g olive oil. It can be concluded, the selected product can be an alternative to healthy food products.

Keyword: *chocolate lava cake*, sorghum flour, cassava flour, level of preference

PENDAHULUAN

Perkembangan produk olahan pangan di Indonesia sangat pesat saat ini. Hal ini disebabkan oleh perubahan gaya hidup masyarakat dan perubahan teknologi media *online* yang sering menampilkan berbagai perkembangan olahan pangan yang menarik perhatian masyarakat. Salah satu produk pangan

yang menarik yaitu *chocolate lava cake*. Seperti namanya *chocolate lava cake*, artinya terdapat cokelat yang meleleh ketika bagian tengah kue dibelah.

Bahan dasar pembuatan *chocolate lava cake* meliputi tepung terigu, mentega, coklat, telur dan gula pasir. Tidak semua masyarakat dapat mengkonsumsi *chocolate lava cake* dengan alasan kesehatan, sehingga perlu dikembangkan produk *chocolate lava cake* yang tidak mengandung gluten, mentega dan gula pasir. Tepung sorgum dan tepung singkong dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu yang mengandung gluten. Selanjutnya, sebagai pengganti mentega dapat menggunakan minyak zaitun, pengganti gula pasir dapat menggunakan gula merah.

Tepung sorgum merupakan sumber karbohidrat dan protein yang cukup potensial sebagai pengganti tepung terigu (Arisanti, 2017). Sedangkan, tepung singkong merupakan sumber karbohidrat tetapi memiliki kandungan protein yang rendah (Ariani, Ekayani and Masdarini, 2016). Dengan demikian, kombinasi penggunaan tepung sorgum dan tepung singkong dapat menjadi pilihan yang tepat sebagai pengganti tepung terigu pada pengolahan *chocolate lava cake*. Selain alasan kandungan gizi, alasan lain yaitu karena mudah diperoleh dengan harga terjangkau.

Minyak zaitun adalah minyak nabati yang terbuat dari buah zaitun (*Olea europaea*). Terdapat 4 jenis minyak zaitun yaitu jenis *Extra Virgin Olive Oil (EVOO)*, *Virgin Olive Oil (VOO)*, *Pure Olive Oil (POO)* dan *Light Olive Oil (LOO)* (Astawan, Wresdiyati and Nasution, 2015). Jika digunakan untuk pembuatan kue, jenis minyak zaitun yang digunakan yaitu *pure olive oil* atau *light olive oil*. Minyak zaitun baik bagi kesehatan sebab memiliki kandungan asam lemak tidak jenuh tunggal (MUFA) (Syamsu, 2017). Penggunaan minyak zaitun sebagai pengganti mentega bertujuan untuk membuat produk *chocolate lava cake* menjadi lebih sehat.

Gula merah merupakan produk olahan dari nira kelapa. Kadar indeks glikemik dari gula merah lebih rendah dibanding gula pasir. Gula merah memiliki indeks glikemik sebesar 35 artinya termasuk dalam kategori rendah. Gula pasir memiliki indeks glikemik sebesar 64, artinya hampir mendekati kategori tinggi (Mela, Fadhillah and Mustaufik, 2020). Dengan demikian, penggunaan gula merah pada pembuatan *chocolate lava cake* dapat menggantikan peran gula pasir sebagai pemanis.

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu 1) mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong; dan 2) mengetahui komposisi bahan *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong yang paling disukai. Dengan melakukan penelitian terhadap *chocolate lava cake* diharapkan dapat menghasilkan produk *cake* yang sehat dan dapat diterima oleh masyarakat (Litaay *et al.*, 2021).

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di laboratorium utama program studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang. Metode yang digunakan meliputi kepustakaan, eksperimen dan uji hedonik.

Metode kepustakaan merupakan salah satu proses pengumpulan data dan informasi dengan menggunakan berbagai bahan bacaan yang berasal dari artikel, hasil penelitian maupun buku. Data yang diperoleh dari studi kepustakaan dapat digunakan sebagai dasar instrumen penelitian utama (Amin, 2012). Penggunaan metode kepustakaan pada penelitian ini bertujuan untuk membandingkan hasil penelitian dengan teori dari berbagai sumber referensi.

Metode eksperimen merupakan salah satu metode penelitian dengan melakukan beberapa perlakuan untuk mengetahui efek yang dihasilkan dari perlakuan yang digunakan. Tujuan penggunaan metode eksperimen pada penelitian ini yaitu untuk melakukan beberapa percobaan pembuatan *chocolate lava cake* yang menggunakan kombinasi tepung sorgum dan tepung singkong hingga menghasilkan produk *chocolate lava cake* terbaik. Sebelum eksperimen, dilakukan penyusunan rancangan percobaan terlebih dahulu. Rancangan percobaan pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rancangan Percobaan

NAMA PRODUK	TEPUNG SORGUM	TEPUNG SINGKONG
Produk 1	75%	25%
Produk 2	50%	50%
Produk 3	25%	75%

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Bahan untuk pembuatan *chocolate lava cake* terdiri atas tepung sorgum, tepung singkong, *dark cooking chocolate*, gula merah, minyak zaitun, cokelat bubuk, susu bubuk, telur ayam dan *baking powder*. Peralatan yang digunakan untuk pembuatan *chocolate lava cake* terdiri atas timbangan digital, baskom, pisau, sendok, spatula, saringan, ayakan, *hand mixer*, teflon, kompor, oven, loyang dan cetakan *muffin*. Spesifikasi bahan yang digunakan pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 1. Spesifikasi peralatan yang digunakan pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 1. Spesifikasi Bahan

NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	MERK
Tepung sorgum	Tidak menggumpal, tidak berbau apek dan tidak berketu.	Timurasa Sorgum Flour
Tepung singkong	Tidak menggumpal, tidak berbau apek, dan tidak berketu.	Ladang lima
<i>Dark Chocolate</i>	Berwarna coklat pekat, tidak berbau apek, dan tidak kadaluwarsa.	Kampung Coklat
Gula merah	Aroma khas gula merah, tidak ada bagian yang mencair, dan tidak bersemut.	-
Minyak Zaitun	Berwarna kuning bening dan tidak kadaluwarsa.	Bertolli Extra Ligth Olive Oil
Cokelat bubuk	Warna coklat yang merata, tidak berbau apek, tidak berketu dan tidak kadaluwarsa.	Van Houten Cocoa Powder
Susu bubuk	Berwarna kuning, bau khas susu bubuk, tidak menggumpal, dan tidak kadaluwarsa.	Dancow
Telur ayam	Telur utuh, kondisi bersih.	Telur Ayam negeri
<i>Baking Powder</i>	Berwarna putih, tidak menggumpal dan tidak kadaluwarsa.	Kopoe-kopoe

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Tabel 2. Spesifikasi Peralatan yang Digunakan

NAMA PERALATAN	SPESIFIKASI	MERK
Timbangan digital	Kondisi bersih dan normal.	-
Baskom	Kondisi bersih dan berbahan <i>stainless steel</i> .	-
Pisau	Kondisi bersih, tajam dan tidak berkarat.	-
Sendok	Kondisi bersih dan berbahan <i>stainless steel</i> .	-
Spatula	Kondisi bersih dan berbahan plastik.	-
Saringan	Kondisi bersih.	-
Ayakan tepung	Kondisi bersih.	-
<i>Hand mixer</i>	Kondisi bersih.	Miyako
Teflon	Kondisi bersih,	-
Kompor	Kompor bersih dan tidak berkarat.	Rinnai
Oven	Oven yang digunakan adalah oven tungku, kondisi bersih.	Hock
Loyang	Kondisi bersih dan tidak berkarat.	-
Cetakan <i>muffin</i>	Menyerupai cetakan muffin, kondisi bersih.	-
Kuas	Kondisi bersih.	-

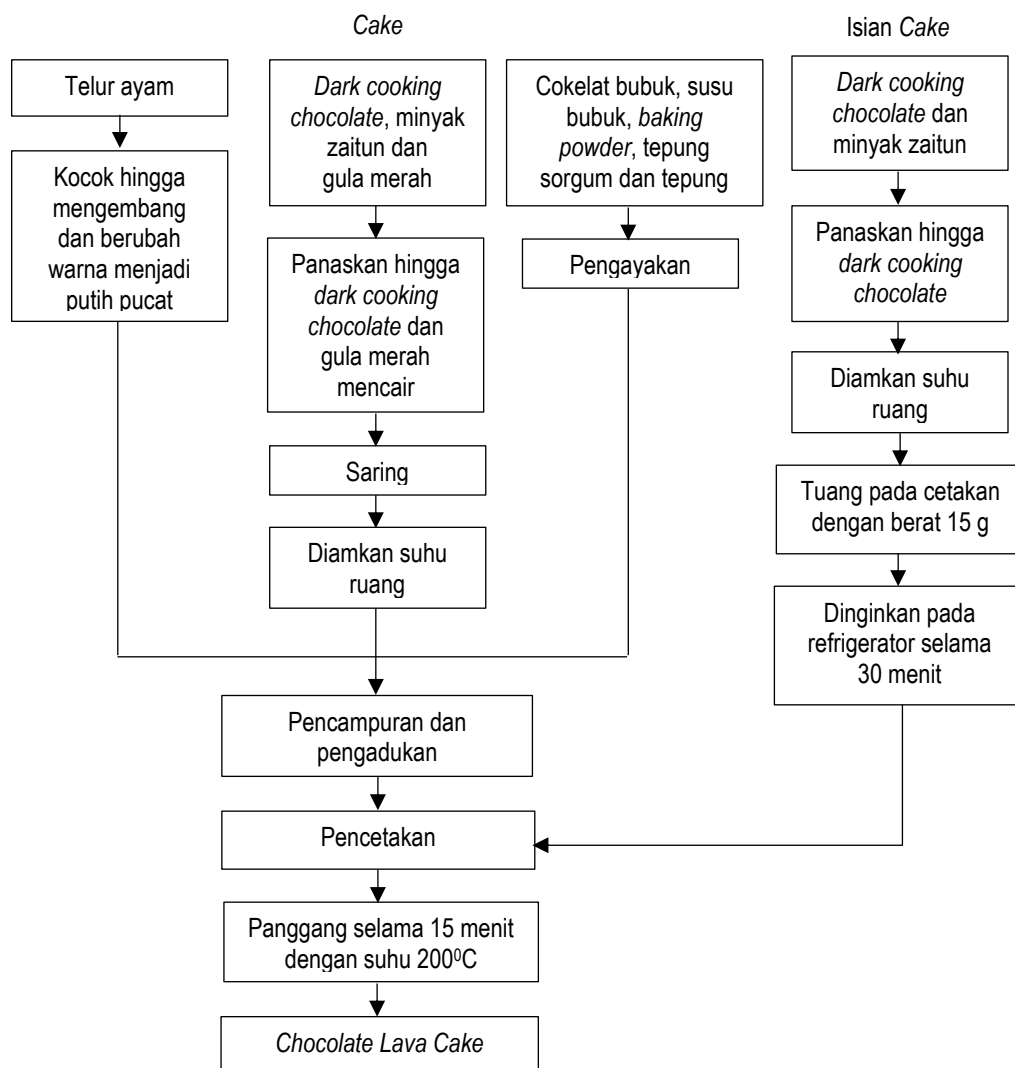
Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Pembuatan produk *chocolate lava cake* dilakukan dengan mengatur jumlah tepung sorgum (75%, 50% dan 25%) dan tepung singkong (25%, 50% dan 75%). Komposisi bahan produk *chocolate lava cake* disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Komposisi Bahan *Chocolate Lava Cake*

BAHAN	KOMPOSISI		
	PRODUK 1	PRODUK 2	PRODUK 3
Bahan Cake:			
<i>Dark cooking chocolate</i>	450 g	450 g	450 g
Gula merah	200 g	200 g	200 g
Minyak zaitun	170 g	170 g	170 g
Cokelat bubuk	50 g	50 g	50 g
Tepung sorgum	45 g	30 g	15 g
Tepung singkong	15 g	30 g	45 g
Susu bubuk	20 g	20 g	20 g
Telur ayam	4 butir	4 butir	4 butir
<i>Baking powder</i>	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Bahan Isian Cake:			
<i>Dark cooking chocolate</i>	200 g	200 g	200 g
Minyak Zaitun	15 g	15 g	15 g

Sumber: Data Primer Diolah, 2021



Sumber: Penulis (2021)

Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Produk *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Diagram alir proses pembuatan *chocolate lava cake* dapat dilihat pada Gambar 1. Untuk penjelasan dari diagram alir proses pembuatan *chocolate lava cake* adalah sebagai berikut:

1. Pertama, proses pembuatan isian dari *chocolate lava cake* dengan cara pemasakan *dark cooking chocolate* bersama minyak zaitun hingga mencair. Setelah itu dinginkan pada suhu ruang, kemudian tuang pada cetakan pralin dengan berat 15 g, kemudian dinginkan pada refrigerator selama 30 menit. Sisihkan.
2. Kedua, pembuatan adonan *cake* dari *chocolate lava cake*. Langkah pertama yaitu lelehkan terlebih dahulu *dark cooking chocolate*, gula merah dan minyak zaitun hingga semua mencair. Saring. Diamkan pada suhu ruang. Sisihkan. Langkah kedua, siapkan semua bahan kering, ayak. Sisihkan. Langkah ketiga, kocok telur hingga mengembang dan berubah warna menjadi pucat.
3. Ketiga, proses pencampuran adonan telur dengan adonan *dark cooking chocolate*, aduk rata. Kemudian tambahkan bahan kering, aduk rata hingga adonan licin.
4. Keempat, siapkan cetakan *muffin*, tuang adonan *cake* sebanyak setengah bagian kemudian beri isian, tutup kembali dengan adonan *cake*. Lakukan hingga adonan habis.
5. Kelima, panggang pada suhu 200°C selama 15 menit.
6. Setelah matang, *chocolate lava cake* siap disajikan.

Tingkat kesukaan panelis ditentukan melalui uji hedonik. Parameter yang digunakan pada uji hedonik yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna. Uji hedonik melibatkan 30 panelis tidak terlatih. Saat uji hedonik, disajikan 3 produk *chocolate lava cake* yang telah diberi kode. Kuesioner yang digunakan menggunakan 5 skala hedonik yaitu sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka, sangat suka (Suryono, Ningrum and Dewi, 2018).

Hasil analisis uji hedonik produk *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong disajikan dalam nilai rerata pada diagram batang kemudian dijelaskan secara deskriptif.

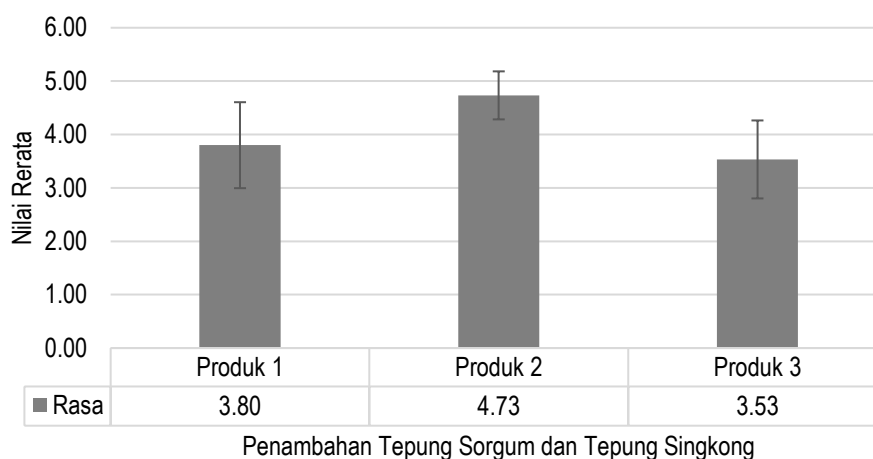
HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Tingkat Kesukaan terhadap Produk *Chocolate Lava Cake*

Panelis yang mengikuti uji hedonik sebanyak 30 panelis tidak terlatih, terdiri dari 18 (60%) Panelis perempuan dan 12 (40%) Panelis laki-laki. Rentang usia panelis yang mengikuti uji hedonik yaitu sebanyak 14 orang (46%) berusia ≤ 20 tahun, 4 orang (13%) berusia 21-30 tahun, sebanyak 6 orang (20%) berusia 31-40 tahun, dan sebanyak 6 orang (20%) berusia ≥ 40 tahun. Panelis diminta untuk memberikan penilaian rasa, aroma, tekstur dan warna dari produk *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong.

Tingkat Kesukaan terhadap Rasa *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Data hasil tingkat kesukaan panelis terhadap rasa *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong dapat dilihat pada gambar 2.



Sumber: Data Primer Diolah (2021)

Gambar 2. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Berdasarkan gambar 2, diketahui bahwa panelis memberikan nilai tertinggi pada rasa dari produk 2 yaitu *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong. Besaran nilai rerata produk tersebut yaitu sebesar 4,73 ($\pm 0,81$) dalam rentang penilaian sangat suka.

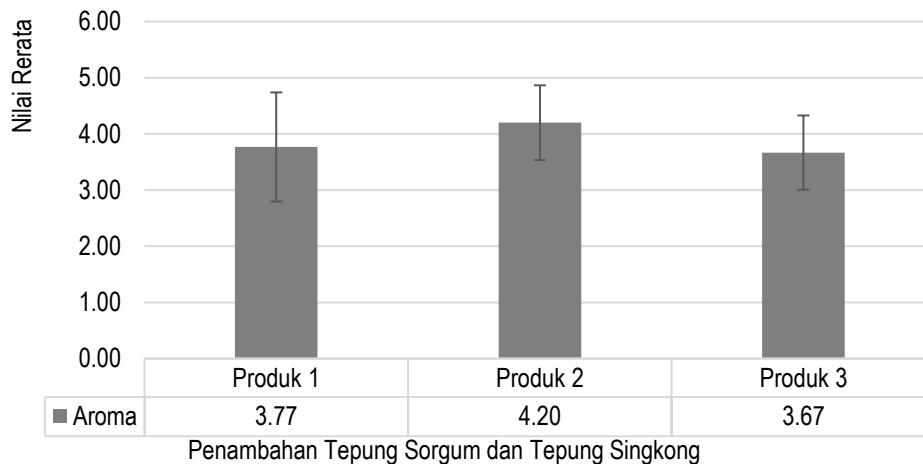
Secara umum, ketiga produk menghasilkan rasa yang manis dan rasa dari coklat sangat kuat. Rasa manis tersebut berasal dari penggunaan bahan baku gula merah, sedangkan rasa coklat berasal dari penggunaan bahan baku coklat bubuk dan *dark cooking chocolate*. Namun, pada produk *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong dapat menghasilkan kombinasi rasa yang seimbang antara rasa manis dan rasa cokelat.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan, nilai rerata yang dihasilkan oleh produk 1 dan produk 3 lebih rendah daripada produk 2. Artinya, semakin banyak penambahan tepung sorgum pada pembuatan *chocolate lava cake* menyebabkan semakin rendah kesukaan panelis terhadap rasa *chocolate lava cake*. Penyebabnya karena produk *chocolate lava cake* yang dihasilkan memiliki rasa tepung sorgum yang begitu kuat. Begitu juga semakin banyak penambahan tepung singkong pada pembuatan *chocolate lava cake*, menyebabkan semakin rendah kesukaan panelis terhadap rasa *chocolate lava cake*. Penyebabnya karena produk *chocolate lava cake* yang dihasilkan memiliki rasa tepung singkong yang begitu kuat ketika di dalam mulut. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung sorgum dan

tepung singkong dengan persentase yang sama pada pembuatan *chocolate lava cake* menghasilkan rasa yang disukai oleh panelis.

Tingkat Kesukaan terhadap Aroma *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Data hasil tingkat kesukaan panelis terhadap aroma *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong dapat dilihat pada gambar 3.



Sumber: Data Primer Diolah (2021)

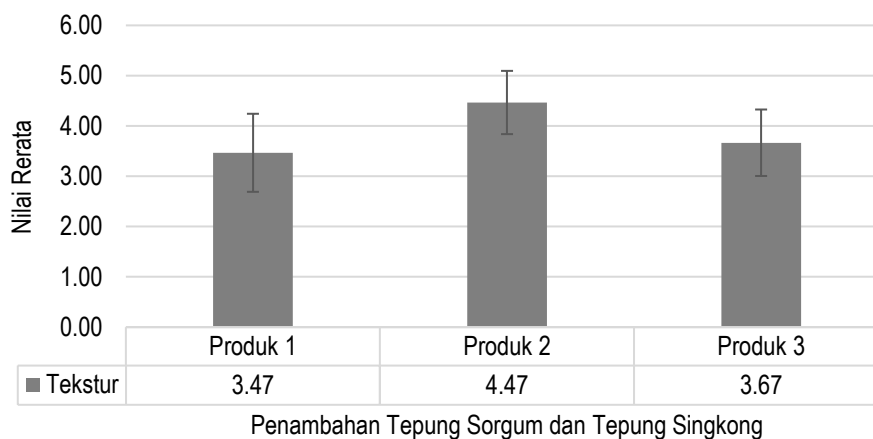
Gambar 3. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Berdasarkan gambar 3, diketahui bahwa panelis memberikan nilai tertinggi pada aroma produk 2 yaitu *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong. Besaran nilai rerata produk tersebut yaitu sebesar 4,20 ($\pm 0,66$) dalam rentang penilaian sangat suka.

Aroma yang dihasilkan oleh *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong yaitu berasal dari penggunaan bahan coklat bubuk dan *dark cooking chocolate*. Semakin banyak penambahan tepung sorgum, menyebabkan semakin rendah kesukaan panelis terhadap aroma *chocolate lava cake*. Hal ini disebabkan karena aroma tepung sorgum yang dihasilkan begitu kuat. Sedangkan, semakin banyak penambahan tepung singkong, juga menyebabkan semakin rendah kesukaan panelis terhadap aroma *chocolate lava cake*. Sebab, aroma tepung singkong yang dihasilkanpun begitu kuat. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung sorgum dan tepung singkong dengan persentase yang sama pada pembuatan *chocolate lava cake* menghasilkan aroma *chocolate lava cake* yang disukai oleh panelis.

Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Data hasil tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong dapat dilihat pada gambar 4.



Sumber: Data Primer Diolah (2021)

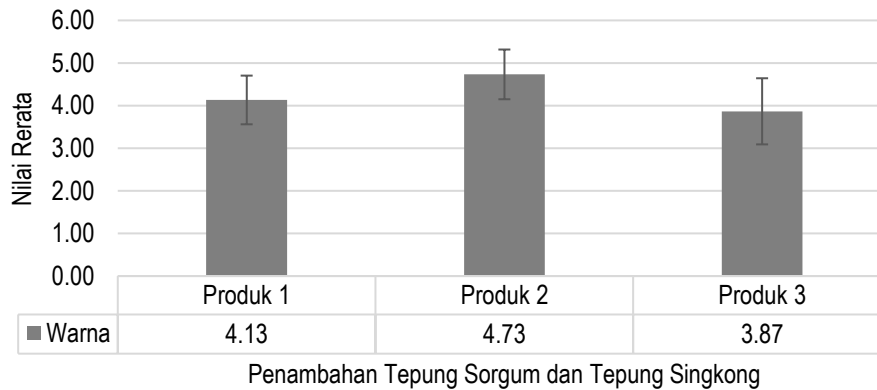
Gambar 4. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Berdasarkan gambar 4, diketahui bahwa panelis memberikan nilai tertinggi pada tekstur produk 2 yaitu *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong. Besaran nilai rerata produk tersebut yaitu sebesar 4,47 ($\pm 0,63$) dalam rentang penilaian sangat suka.

Chocolate lava cake dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong memiliki tekstur *cake* yang padat tetapi lembut, dengan tekstur isian coklat yang semi kental. Semakin banyak penambahan tepung sorgum, semakin rendah kesukaan panelis terhadap tekstur *chocolate lava cake*. Hal ini disebabkan karena produk yang dihasilkan memiliki tekstur yang mudah hancur. Sedangkan, semakin banyak penambahan tepung singkong, juga menyebabkan semakin rendah kesukaan panelis terhadap tekstur *chocolate lava cake*. Sebab, tekstur produk yang dihasilkan sangat padat. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung sorgum dan tepung singkong dengan persentase yang sama pada pembuatan *chocolate lava cake* menghasilkan tekstur *chocolate lava cake* yang disukai oleh panelis.

Tingkat Kesukaan terhadap Warna *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Data hasil tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong dapat dilihat pada gambar 5.



Sumber: Data Primer Diolah (2021)

Gambar 5. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

Berdasarkan gambar 5, diketahui bahwa panelis memberikan nilai tertinggi pada warna produk 2 yaitu *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong. Besaran nilai rerata produk tersebut yaitu sebesar 4,73 ($\pm 0,58$) dalam rentang penilaian sangat suka.

Chocolate lava cake dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong memiliki warna coklat pekat. Warna yang dihasilkan berasal dari bahan baku gula merah dan *dark cooking chocolate*. Secara umum, ketiga produk *chocolate lava cake* menghasilkan warna coklat pekat, tetapi warna produk yang paling disukai yaitu *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong. Semakin banyak penambahan tepung sorgum maupun tepung singkong, semakin rendah kesukaan panelis terhadap warna *chocolate lava cake*.

Tingkat Kesukaan *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong secara Umum

Tingkat kesukaan *chocolate lava cake* secara umum dapat dilihat dari penilaian *overall* yang diberikan oleh panelis. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk ditentukan oleh perpaduan sifat-sifat sensori, yaitu rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan secara keseluruhan. Hasil penilaian menunjukkan bahwa secara umum panelis menyukai produk 2 yaitu *chocolate lava cake* dengan penambahan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong. Nilai rerata tingkat kesukaan panelis terhadap produk tersebut yaitu sebesar $4,73 \pm 0,45$ (sangat suka) untuk parameter rasa, $4,20 \pm 0,66$ (sangat suka) untuk parameter aroma, $4,47 \pm 0,63$ (sangat suka) untuk parameter tekstur dan $4,73 \pm 0,58$ (sangat suka) untuk parameter warna.



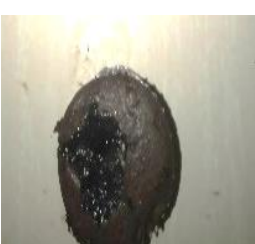
Resep Terbaik dari Produk *Chocolate Lava Cake*

Berdasarkan hasil uji hedonik, diketahui bahwa *chocolate lava cake* yang disukai dan dapat diterima oleh panelis yaitu produk dengan penambahan tepung sorgum sebanyak 50% dan tepung singkong sebanyak 50%. Dengan demikian, dapat ditarik kesimpulan bahwa resep terbaik dari ketiga

sampel produk yaitu resep pada produk *chocolate lava cake* dengan penambahan tepung sorgum sebanyak 50% dan tepung singkong sebanyak 50%.

Komposisi bahan dari *chocolate lava cake* tersebut diklasifikasikan menjadi komposisi bahan untuk *cake* dan komposisi bahan untuk isian *cake*. Komposisi bahan *cake* terdiri dari 450 g *dark cooking chocolate*, 200 g gula merah, 170 g minyak zaitun, 50 g coklat bubuk, 30 g tepung sorgum, 30 g tepung singkong, 20 g susu bubuk, 4 butir telur, dan $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*. Komposisi bahan isian *cake* terdiri dari 200 g *dark cooking chocolate* dan 15 g minyak zaitun. Gambar dari ketiga produk *chocolate lava cake* pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut:

Tabel 5. Gambar Produk *Chocolate Lava Cake* Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong

KOMPOSISI TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG SINGKONG	GAMBAR PRODUK
75 %:25 %	
50 %:50 %	
25 %:75 %	

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

KESIMPULAN

Produk *chocolate lava cake* yang paling disukai dan dapat diterima oleh panelis yaitu produk dengan penggunaan 50% tepung sorgum dan 50% tepung singkong. Nilai rerata kesukaan panelis terhadap produk tersebut yaitu sebesar $4,73 \pm 0,45$ (sangat suka) untuk karakteristik rasa, $4,20 \pm 0,66$

(sangat suka) untuk karakteristik aroma, $4,47 \pm 0,63$ (sangat suka) untuk karakteristik tekstur dan $4,73 \pm 0,58$ (sangat suka) untuk karakteristik warna.

Komposisi bahan dari *chocolate lava cake* yang terbaik diklasifikasikan menjadi komposisi bahan untuk *cake* dan komposisi bahan untuk isian *cake*. Komposisi bahan *cake* terdiri dari 450 g *dark cooking chocolate*, 200 g gula merah, 170 g minyak zaitun, 50 g coklat bubuk, 30 g tepung sorgum, 30 g tepung singkong, 20 g susu bubuk, 4 butir telur, dan $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*. Komposisi bahan isian *cake* terdiri dari 200 g *dark cooking chocolate* dan 15 g minyak zaitun.

Sebagai saran dari penelitian ini yaitu: 1) Tepung sorgum dan tepung singkong dapat diganti dengan tepung umbi maupun sereal lainya pada pembuatan *chocolate lava cake*; 2) Perlu penelitian lebih lanjut agar mengetahui kandungan gizi yang terkandung dalam *chocolate lava cake* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung singkong.

UCAPAN TERIMAKASIH

Disampaikan ucapan terima kasih kepada ibu Esteria Priyanti, S.Gz., M.Gizi. selaku dosen pembimbing penulisan Tugas Akhir dan penulisan artikel ini, beserta semua pihak yang telah mendukung terselesaikannya Tugas Akhir maupun artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, A. R. (2012) Penelitian Kepustakaan (Library Research). Available at: <https://www.banjirembun.com/2012/04/penelitian-kepustakaan.html>.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. . H. and Masdarini, L. (2016) 'Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Substitusi Terigu untuk Variasi Cake', Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake, 5(1).
- Arisanti, D. (2017) 'Karakteristik Sifat Kimiawi Brownies Sorgum (*Sorghum bicolor* L) dengan Substitusi Tepung Terigu', Journal of Agritech Science, 1(2), pp. 12–17.
- Astawan, M., Wresdiyati, T. and Nasution, N. A. (2015) Fakta dan Manfaat Minyak Zaitun. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Litaay, C. et al. (2021) 'Kebutuhan Gizi Seimbang', in. Yogyakarta: Zahir Publishing, pp. 158–174.
- Mela, E., Fadhillah, N. and Mustaufik, M. (2020) 'Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya pada Produk Minuman', Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 22(1). doi: 10.30595/agritech.v22i1.7059.
- Suryono, C., Ningrum, L. and Dewi, T. R. (2018) 'Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif', Jurnal Pariwisata, 5(2), pp. 95–106. Available at: <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp>.
- Syamsu, R. F. (2017) 'Efek Pemberian Minyak Zaitun (Olive oil) Terhadap Perubahan Profil Lipid Pada Tikus putih (*Rattus norvegicus*)', Jurnal Ilmiah As-Syifaa, 9(1), pp. 75–84. doi: 10.33096/jifa.v9i1.236.