

Rekayasa Produk Bawang Hitam Dalam Bentuk Permen Coklat di UKM N'Up Dalam Rangka Peningkatan Citarasa dan Minat Konsumen



Profil

Dr. Ir. M. Hindun Pulungan, MS.

Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Brawijaya
hindunmaimunah@yahoo.com

Suci Indah Wulandari

Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Brawijaya

PRODUK LUARAN TTG

Teknologi Pengolahan Perman

NAMA MITRA

UKM N'Up Ibu Neneng Apriani
di Dau, Kabupaten Malang



Diskripsi Produk

Diseminasi teknologidilaksanakan untuk meningkatkan teknologi pembuatan dari permen coklat agar lebih efisien dan memiliki kualitas serta kuantitas yang lebih baik dari sebelumnya. Peralatan yang dibutuhkan pada pembuatan permen coklat yakni kompor, panci double pan, mangkuk atau wadah dan pengaduk. Pada proses tempering menggunakan alat diantaranya meja kaca/keramik dan scrapper. Pada proses pencetakan permen digunakan cetakan permen, dan kulkas. Diharapkan dengan adanya produk ini dapat meningkatkan produksi pangan fungsional berbahan dasar bawang hitam dan dapat meningkatkan minat konsumen terhadap produk olahan bawang hitam.



Latar Belakang

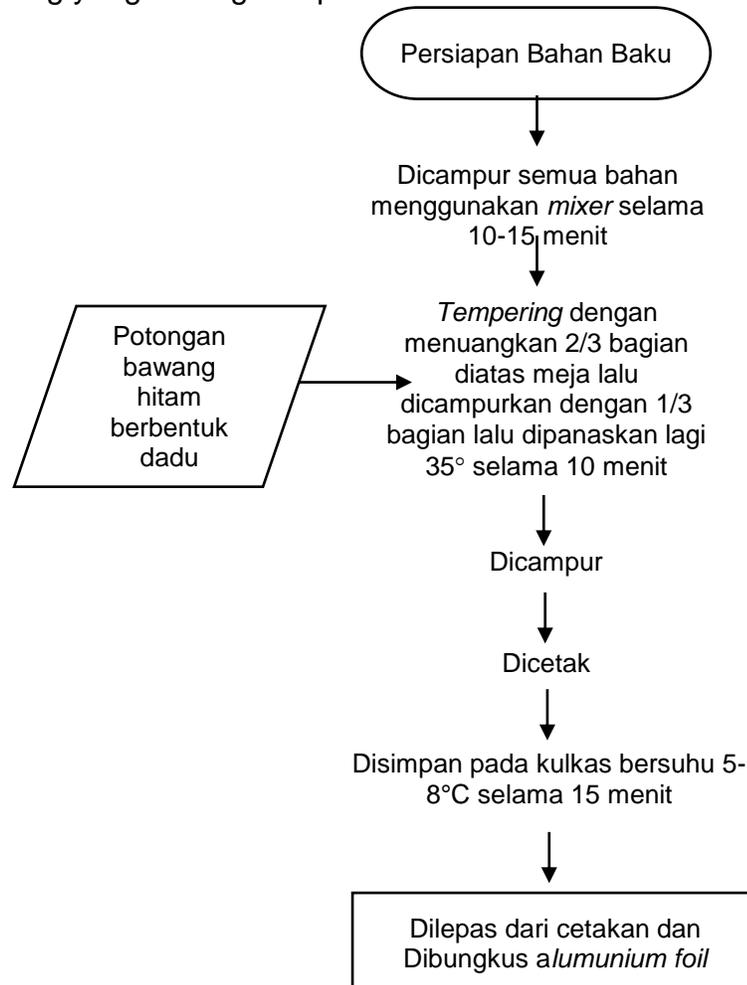
Konsumen akan lebih tertarik membeli suatu produk ketika aroma, rasa dan kenampakannya dapat menimbulkan persepsi yang baik. Aroma bawang yang ada pada bawang hitam tidak terlalu kuat dibandingkan bawang putih namun tidak dapat dihilangkan sepenuhnya. Perlu dilakukan pengembangan agar bawang hitam semakin diminati dan diterima oleh masyarakat salah satunya melalui pengolahan menjadi permen cokelat bawang hitam. Selama ini kapasitas produksi masing-masing produk dari bawang hitam terbatas, karena sedikitnya alat yang tersedia di UKM tersebut, sementara permintaan produk tersebut meningkat. Oleh sebab itu perlu dilakukan perbaikan dari segi teknologi dan kapasitas produksi agar dapat selalu memenuhi permintaan dari konsumen.



Metode

Proses *tempering* penting dilakukan, karena akan mempengaruhi hasil akhir permen coklat terutama dari segi penampilan. Warna permen coklat yang baik adalah berwarna gelap mengkilap. Terkadang ada permen coklat yang memiliki tampilan berupa lapisan tipis putih yang nampak seperti jamur, namun sebenarnya permen coklat tidak memiliki kerusakan hanya saja mengalami fenomena fat blooming. Fat blooming bukanlah

fenomena yang membahayakan pada permen coklat apabila dikonsumsi, hanya saja mempengaruhi tampilan menjadi kurang menarik. Menurut Indarti dkk (2013), fat blooming sendiri merupakan proses terbentuknya lapisan putih, serlihat seperti jamur yang muncul pada lapisan terluar permen coklat. Hal tersebut dapat disebabkan oleh proses tempering yang kurang sempurna.



Gambar. 1 Diagram Alir Pembuatan Permen Coklat Isi Bawang Hitam



Hasil dan Manfaat

Hasil dan manfaat dari diseminasi TTG ini diantaranya mampu meningkatkan kapasitas produksi UKM N'Up sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen terkait produk olahan bawang hitamnya. Dengan begitu pendapatan UKM N'Up dapat meningkat sehingga dapat menjaga keberlangsungan usaha.



TTG dan Spesifikasi Produk



Gambar 1. Proses pelelehan dark chocolate compound



Gambar 2. Proses pencetakan coklat bar



Gambar 3. Proses Penyerahan set peralatan kepada pemilik UKM



Gambar 4. Set peralatan yang diberikan kepada UKM