

DWI RIZKA PUTRI. J1A119022. Pengaruh Rasio Gula Pasir dan Gula Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori *Dark Chocolate*. Pembimbing : Addion Nizori, S.Tp., M.Sc, Ph.D dan Rahayu Suseno, S.TP., M.Si.

Ringkasan

Kakao (*Theobroma cacao L*) merupakan salah satu komoditas unggulan hasil perkebunan yang memberikan kontribusi dan peranan penting dalam perekonomian di Indonesia. Pada tahun 2011 produksi tanaman kakao di Provinsi Jambi mencapai 663 ton. Produksi kakao mengalami fluktuasi yang tidak terlalu signifikan dimana pada tahun 2015 mampu meningkat menjadi 718 ton. Buah kakao dapat diolah menjadi produk cokelat. Berdasarkan pembuatannya cokelat dapat dibagi menjadi tiga macam yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. *Dark Chocolate* atau biasa disebut cokelat hitam merupakan cokelat batangan yang dibuat dari bubuk kakao dengan lemak kakao dan bahan campuran lainnya seperti gula, vanili dan lesitin. *Dark chocolate* memiliki karakteristik warna gelap dan memiliki rasa sedikit pahit karena kandungan gulanya lebih sedikit dibandingkan jenis cokelat lainnya.

Penggunaan gula kelapa sebagai bahan pemanis dapat memberikan kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh rasio gula kelapa terhadap sifat fisikokimia dan sensor *dark chocolate* dan untuk mengetahui perlakuan terbaik substitusi gula kelapa yang diberikan dalam pembuatan *dark chocolate*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan (gula pasir 40% : gula kelapa 0%, gula pasir 30% : gula kelapa 10%, gula pasir 20% : gula kelapa 20% dan gula pasir 10% : gula kelapa 30%) dengan 5 kali ulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode analisis ragam (ANOVA) pada taraf 5% dan 1%. Apabila berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5% .

Perbandingan penambahan gula pasir dan gula kelapa setiap perlakuannya mampu mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan sensor *dark chocolate* yang dihasilkan. Perlakuan gula pasir 10% : gula kelapa 30% merupakan perlakuan terbaik yang mengandung antioksidan 64.16%, memiliki derajat warna L* 34.68, a* 10.7, b* 13.86, stabilitas (sifat leleh) yang baik, tidak terjadi *fat blooming*, memiliki tekstur yang lembut (178,21) dan penerimaan keseluruhan panelis suka (7.20) terhadap *dark chocolate*.