

**Kesya Alethea Lumban Tobing. J1A118095. Karakteristik *Dark Chocolate Bar* Menggunakan Lemak Tengkawang (*Shorea spp.*).**

**Pembimbing: Dr. Mursalin, S,TP., M.Si dan Dr. Ir. Hj. Lavlinesia, M.Si.**

---

## RINGKASAN

*Dark chocolate* merupakan jenis cokelat yang sama sekali tidak menggunakan bahan susu pada pembuatan produknya serta mengandung sedikit gula. Dalam pembuatan cokelat menggunakan *cocoa butter* yang merupakan lemak terbaik untuk produk cokelat. Namun saat ini yang menjadi permasalahan utamanya adalah *cocoa butter* memiliki harga yang relatif mahal. Lain daripada itu didukung dengan ketidakpastian pasokan biji kakao sebagai sumber *cocoa butter*, variabilitas dan kualitas pengolahan *cocoa butter* yang buruk. Oleh karena itu pada saat ini dalam rangka menekan biaya produksi serta mengembangkan jenis lemak, *cocoa butter* sering disubstitusi atau diganti dengan lemak lain salah satu contohnya lemak tengkawang yang diperoleh dari buah tengkawang. Lemak tengkawang berpotensi sebagai bahan pengganti lemak cokelat karena memiliki sifat yang mirip dengan cokelat. Lemak tengkawang memiliki sifat kimia yang hampir sama dengan *cocoa butter* seperti kandungan asam palmitat (19,65%), stearat (44,58%), oleat (32,34%), dan linoleat (0,55%). Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh lemak tengkawang terhadap karakteristik dan organoleptik *dark chocolate bar* dan untuk mengetahui persentase terbaik dari lemak tengkawang terhadap karakteristik dan organoleptik *dark chocolate bar*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan 6 taraf persentase lemak tengkawang (28,4%; 30,7%; 32,4%; 34,0%; 35,5%; 36,9%) dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode analisis ragam (ANOVA) pada taraf 5% dan 1%. Apabila berpengaruh nyata maka dilakukan dengan uji *duncan's new multiple range test* (DNMRT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lemak tengkawang berpengaruh nyata terhadap titik leleh, *fat blooming*, aroma, tekstur, rasa, dan *after taste dark chocolate* dan tidak berpengaruh nyata terhadap dan warna pada *dark chocolate*. Konsentrasi terbaik adalah lemak tengkawang dengan persentase lemak tengkawang 32,4% dengan nilai titik leleh 35,66 warna (L: 23, a\*: 3,66, b\*: -2) dengan deskripsi warna *very dark grayish pink* tidak ada *fat blooming* selama masa pengujian. nilai rasa sebesar 4,23 (agak pahit), aroma 4,66 (agak khas tengkawang), tekstur 4,20 (agak halus), *after taste* 2,36 (sangat terasa) dan nilai warna 5,2 (cokelat).

Saran untuk penelitian ini adalah sebaiknya dilanjutkan dengan menguji masa simpan *dark chocolate* lemak tengkawang serta dilakukan pengujian mikrobiologi pada *dark chocolate* lemak tengkawang tersebut.

**Kata Kunci :** *Dark Chocolate Bar, Lemak, Tengkawang*