

DENI SAPUTRA, J1A119068. Pengaruh Penambahan Minyak Sawit Merah Pada Lemak Kakao Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Dark Chocolate*. Pembimbing : Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D, Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Pengaruh penambahan minyak sawit merah sebagai substituen lemak kakao pada dark chocolate belum banyak diketahui sehingga penulis mencoba untuk menganekaragamkan pengolahan minyak sawit merah menjadi produk pangan. Karena terdapat kecenderungan khusus terkait konsumsi produk dark chocolate dengan kandungan kakao yang tinggi tanpa penambahan susu. Dan perlu dilakukannya inovasi untuk meningkatkan konsumsi produk cokelat terkhusus dark chocolate di Indonesia. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah Untuk mengetahui pengaruh perbandingan penggunaan minyak sawit merah dan lemak kakao pada sifat fisikokimia dan sensorial dark chocolate. Untuk menentukan perbandingan yang tepat untuk mendapatkan dark chocolate dengan formula terbaik.

Penelitian ini dirancang dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), dengan 6 perlakuan perbandingan lemak kakao dengan minyak sawit merah yaitu (40%:0%, 36%:4%, 32%:8%, 28%:12%, 24%:16%, 20%:20%). Parameter penelitian terdiri atas uji warna, tekstur, stabilitas, kadar air, antioksidan, dan organoleptik. Hasil yang didapat yaitu derajat warna Very dark orange, kadar air 1,63%, tekstur 60,1 gf, aktivitas antioksidan 62,96%, tingkat kestabilan 3,28 dan Parameter pengujian organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis. perbandingan lemak kakao dengan minyak sawit merah berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dark chocolate yaitu uji derajat warna, uji tekstur, uji stabilitas, kadar air, aktivitas antioksidan, dan uji hedonik. Perlakuan perbandingan lemak kakao dengan minyak sawit merah terbaik terhadap karakteristik dark chocolate yaitu pada perlakuan dengan penambahan minyak sawit merah 8% Hasil yang didapat yaitu derajat warna Very dark orange, kadar air 1,63%, tekstur 60,1 gf, aktivitas antioksidan 62,96%, tingkat kestabilan 3,28 dan Parameter pengujian organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis.