

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan madu dan gula pasir terhadap sifat fisikokimia dan sensori dark chocolate dan untuk mendapatkan perbandingan madu dan gula pasir yang tepat untuk menghasilkan dark chocolate dengan mutu yang baik. Penelitian ini dilakukan dalam bentuk Rancangan Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu penambahan madu, terdiri dari 5 taraf dan 4 kali pengulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Taraf perlakuan terdiri dari S0 = penambahan madu 0% : gula pasir 40%, S1 = penambahan madu 10% : gula pasir 30%, S2 = penambahan madu 20% : gula pasir 20% , S3 = penambahan madu 30% : gula pasir 10% , S4 = penambahan madu 40% : gula pasir 0%. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan sidik ragam taraf 1% dan 5%. Apabila berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DNMRT) taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan madu dan gula pasir berpengaruh nyata terhadap tingkat kecerahan (L^*), stabilitas, aktivitas antioksidan, tekstur, rasa, aroma, penerimaan keseluruhan (hedonik) dark chocolate, namun tidak berbeda nyata pada nilai a^* dan b^* . Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan S0 (10% madu : 30% gula pasir) menghasilkan dark chocolate dengan nilai L^* 29.63, nilai a^* 9.03, b^* 18.83, keterangan warna Very dark desaturated orange, stabilitas 3,50 (Agak keras – keras), aktivitas antioksidan 36,00 % inhibisi, uji sensori tekstur 3,96 (halus), rasa 2,76 (agak khas madu), aroma 2,56 (agak kas madu), penerimaan keseluruhan 4,08 (suka).

Kata kunci: Dark Chocolate, Gula Pasir, Kakao, Madu