

PUTI DWI NURHALIZA. J1A120008. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Sensori *Dark Chocolate Bar*. Pembimbing: Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D dan Ir. Indriyani, M.P.

RINGKASAN

Dark chocolate merupakan suspensi padat dari partikel solid, dengan rata-rata konsentrasi padatan sekitar 65-75% dari gula, kakao, dan susu (bergantung pada jenisnya) yang tersebar secara merata dalam fasa lemak, yang sebagian besar terdiri lemak kakao. *Dark chocolate* tersebut dominan memiliki rasa pahit dan warna gelap. Inovasi dilakukan untuk meningkatkan kualitas *dark chocolate* dengan memanfaatkan tumbuhan yang memiliki kandungan senyawa baik, salah satunya adalah bunga telang yang dijadikan bubuk. Penggunaan bubuk bunga telang pada penelitian ini dimaksudkan untuk membantu meningkatkan nutrisi karena kandungan antioksidannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk bunga telang terhadap sifat fisikokimia dan sensorial *dark chocolate bar*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 taraf perlakuan yaitu (0%, 2%, 4%, 6%, 8%, dan 10%) dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *analysis of variance* (ANOVA) dengan taraf 5%. Apabila terdapat perbedaan perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut *duncan multiple range test* (DMRT) dengan taraf nyata 5%.

Hasil penelitian menunjukkan *dark chocolate bar* dengan penambahan bubuk bunga telang berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, kadar air, tekstur, warna b^* , organoleptik mutu hedonik aroma dan tekstur, serta organoleptik hedonik penerimaan keseluruhan. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna L dan a^* serta organoleptik mutu hedonik rasa. Perlakuan terbaik dimiliki oleh *dark chocolate bar* dengan penambahan bubuk bunga telang 2% (P1) dengan karakteristik fisikokimia dan sensorial yaitu aktivitas antioksidan 63,29%, total fenol 153,32 ppm, kadar air 2,56%, tekstur 65,73 N, nilai L 25,33, nilai a^* 10,20, nilai b^* 22,33, organoleptik mutu hedonik aroma 4,08 (khas *dark chocolate bar*), organoleptik mutu hedonik rasa 3,24 (agak pahit), organoleptik mutu hedonik tekstur 3,76 (agak halus), dan penerimaan keseluruhan 3,68 (agak suka). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk dilakukan pengecilan partikel bubuk bunga telang agar *dark chocolate bar* memiliki tekstur yang halus dan dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan *dark chocolate bar* dengan penambahan bubuk bunga telang.

Kata kunci: *Bubuk bunga telang, bunga telang, dark chocolate*