

RINGKASAN

Dark chocolate merupakan produk pangan yang dibuat dari pasta kakao dengan lemak kakao dan sedikit campuran gula dan vanili, yang biasanya ditambahkan dengan lesitin. Selama pembuatan cokelat, zat bioaktif seperti kandungan polifenol dalam cokelat mengalami penurunan, yang menyebabkan cokelat kehilangan kandungan fitonutrien yang besar sehingga diperlukan adanya fortifikasi produk. Salah satu bahan yang mengandung antioksidan dan dapat ditambahkan pada produk yaitu bunga telang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik dari penambahan bubuk ekstrak bunga telang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *dark chocolate*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan hanya satu faktor: presentase penambahan bubuk ekstrak bunga telang, yang terdiri dari 6 (enam) perlakuan yaitu (0%, 3%, 4%, 5%, 6%, 7%) dengan masing-masing 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 18 (delapan belas) unit percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dengan taraf 1% dan 5%. Apabila terdapat pengaruh pada perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) dengan taraf nyata 5%.

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan penambahan bubuk ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia, dan organoleptik *dark chocolate* pada aktivitas antioksidan, kadar total fenol, kadar air, derajat warna, tekstur, organoleptik mutu hedonik warna dan hedonik penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik mutu hedonik rasa dan tekstur. Nilai aktivitas antioksidan (68,00% - 72,61%), kadar total fenol (63,39 mg GAE/g - 80,55 mg GAE/g), nilai L (21,20 - 28,83), a* (9,03 - 15,00), b* (7,33 - 16,10), tekstur 72,70 gF - 80,03 gF, kadar air 1,37% - 1,86%, uji organoleptik mutu hedonik warna 3,20 - 4,76 (agak cokelat - cokelat), rasa 3,20 - 3,36 (agak pahit), tekstur 4,12 - 4,28 (halus) dan uji organoleptik hedonik penerimaan keseluruhan oleh panelis yaitu 3,72 - 4,80 (agak suka - suka).

Perlakuan *dark chocolate* terbaik terdapat pada penambahan bubuk ekstrak bunga telang 6% yang menghasilkan aktivitas antioksidan sebesar 72,27%; kadar total fenol 80,26 mg GAE/g; kadar air 1,71%; deskripsi warna *very dark desaturated red* (nilai L* 22,20, nilai a* 10,17, nilai b* 10,13); tekstur 74,02 gF; dan organoleptik mutu hedonik warna 4,64 (cokelat), rasa 3,36 (agak pahit), tekstur 4,16 (halus) dan hedonik penerimaan keseluruhan 4,88 (suka). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar penelitian lanjutan dilakukan untuk menentukan durasi *conching* yang optimal saat proses penambahan bubuk ekstrak bunga telang kedalam cokelat. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa aktivitas antioksidan dan kadar total fenol dalam bubuk ekstrak bunga telang yang ditambahkan ke dalam cokelat tidak mengalami penurunan yang signifikan.

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