

RINGKASAN

Dark chocolate diminati karena manfaat kesehatannya dengan adanya kandungan antioksidan yang tinggi. Akan tetapi kualitas *dark chocolate* ditentukan oleh bahan pembuatannya seperti lesitin yang berperan sebagai *emulsifier*. Lesitin berperan dalam menjaga kestabilan emulsi, menjaga tekstur, titik leleh dan viskositas *dark chocolate*. Sumber lesitin nabati terdiri dari kedelai, bunga matahari dan CPO yang masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda. Indonesia, sebagai produsen utama *crude palm oil* (CPO), memiliki potensi yang besar dalam mengembangkan lesitin CPO sebagai alternatif lokal yang dapat mengurangi ketergantungan akan lesitin impor. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik *dark chocolate* dengan penambahan lesitin kedelai, lesitin bunga matahari dan lesitin CPO serta untuk mendapatkan formulasi terbaik dalam pembuatan *dark chocolate* dengan penambahan berbagai jenis lesitin.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu jenis lesitin: lesitin kedelai, lesitin bunga matahari, lesitin CPO dan konsentrasi lesitin: 0,3%, 0,6% dengan 4 kali pengulangan sehingga didapatkan 24 satuan percobaan. Parameter yang diamati yaitu stabilitas, tekstur, *fat blooming*, titik leleh, viskositas, derajat warna, antioksidan, kadar air, kadar lemak dan organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) pada taraf 5% dan 1%. Apabila ada pengaruh yang diberikan oleh perlakuan maka dilakukan uji lanjut BNT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis lesitin tidak berpengaruh nyata pada tiap parameter yang diamati. Namun, konsentrasi lesitin berpengaruh nyata terhadap tekstur, titik leleh, viskositas dan kadar antioksidan *dark chocolate*.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan disimpulkan bahwa seluruh jenis lesitin yang digunakan yaitu kedelai, lesitin bunga matahari dan lesitin CPO dapat diaplikasikan dalam pembuatan *dark chocolate* tanpa perbedaan yang signifikan pada hasil produk. Formulasi terbaik diperoleh pada konsentrasi 0,3% dengan karakteristik *dark chocolate* yang dihasilkan; tingkat stabilitas 3,85, tidak terjadi *fat blooming*, titik leleh 34,94°C, tekstur 6357,66 gF, viskositas 34.378 cP, kadar antioksidan 76,31%, kadar air 1,21%, kadar lemak 49,38% dan parameter pengujian organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis.

Kata kunci: dark chocolate, lesitin bunga matahari, lesitin CPO, lesitin kedelai