

Qurrata Aini Hendza. J1A118056. Pengaruh Penambahan Lesitin dari CPO Sebagai *Emulsifier* Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori *Milk Chocolate*. Pembimbing : Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D dan Rahayu Suseno, S.TP., M.Si

RINGKASAN

Milk Chocolate atau dikenal juga dengan coklat susu adalah coklat yang di olah dengan menggunakan cocoa mass dengan penambahan gula, susu, lemak kakao dan lesitin. Lesitin merupakan salah satu pengemulsi yang digunakan dalam pembuatan coklat. Produksi lesitin dari minyak nabati yang umum digunakan saat ini berasal dari minyak kedelai, hal tersebut memungkinkan digunakan lesitin jenis lainnya sebagai sumber produksi lesitin untuk menggantikan minyak berbahan baku kedelai. Pemilihan CPO (*Crude Palm Oil*) sebagai sumber lesitin dalam pembuatan coklat ini dikarenakan minyak kelapa sawit merupakan salah satu minyak nabati yang produksinya melimpah dan murah selain itu lesitin dari CPO tidak memiliki rasa dan bau yang signifikan menjadikannya pilihan yang baik untuk produk coklat. Penelitian pengaruh penambahan lesitin dari CPO sebagai *emulsifier* terhadap karakteristik fisiko kimia dan sensori *milk chocolate* bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan lesitin dari CPO sebagai *emulsifier* terhadap karakteristik *milk chocolate* serta mengetahui penambahan lesitin sebagai *emulsifier* yang tepat untuk menghasilkan *milk chocolate* yang memiliki karakteristik terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan lesitin CPO (*Crude Palm Oil*). Terdapat 6 taraf presentase lesitin CPO (0%, 0,1%, 0,2%, 0,3%, 0,4%, 0,5%) dan setiap taraf memiliki 3 kali ulangan sehingga diperoleh sebanyak 18 satuan percobaan. Data yang diperoleh dari hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA). pada taraf 1% dan 5%. Apabila data yang diperoleh berbeda nyata, maka dilanjutkan dengan Uji *Duncan New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lesitin CPO berpengaruh nyata terhadap tingkat stabilitas, *fat blooming*, antioksidan, tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap derajat warna, aroma, dan rasa. Penambahan lesitin CPO terbaik dalam pembuatan *milk chocolate* adalah 0,3% yang memiliki derajat warna (L^* 30.72, a^* 9.1, b^* 20.33) , stabilitas (sifat leleh) yang baik, tidak terjadi *fat blooming*, aktivitas antioksidan 70.52%, memiliki warna yang coklat (4.05), tekstur halus (4.15), rasa agak manis (3.55), aroma khas coklat (4.00) dan penerimaan keseluruhan panelis suka (4.05) terhadap *milk chocolate*.

Penambahan lesitin dari CPO sebagai *emulsifier* berpengaruh terhadap karakteristik fisiko kimia dan sensori *milk chocolate* . Presentase 0,3% lesitin dari CPO (*Crude Palm Oil*) direkomendasikan sebagai konsentrasi terbaik untuk *emulsifier* pada *milk chocolate* untuk menghasilkan produk pangan yang baik

Kata kunci : CPO (*Crude Palm Oil*), Lesitin, *Milk chocolate*