

ANALISIS SIFAT FISIK COKELAT PRALINE *COUVERTURE*
MENGUNAKAN *FILLING* SELAI BLUEBERRY DENGAN
PERLAKUAN WAKTU PEMBENTUKAN CANGKANG DAN KADAR
LEMAK
INTISARI

Oleh:

Syahwal Zulkarnain Siregar
18/429125/TP/12161

Cokelat praline merupakan produk olahan cokelat yang memiliki *filling* yang lembut dan berinteraksi langsung dengan cangkang cokelat. *Filling* dapat menyebabkan migrasi menuju cangkang cokelat, sehingga menyebabkan retakan, *collapse*, dan *blooming*, sehingga permasalahan tersebut akan mempengaruhi parameter-parameter kualitas cokelat praline selama masa simpan. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan perlakuan waktu pembentukan cangkang dan kadar lemak yang tepat sehingga menghasilkan cokelat praline dengan kualitas yang baik. Perlakuan waktu pembentukan cangkang menggunakan tiga variasi, yaitu 10 menit, 15 menit, dan 20 menit, dan perlakuan kadar lemak juga menggunakan tiga variasi, yaitu 34%, 36%, dan 38%. Parameter-parameter kualitas cokelat praline terdiri dari titik leleh, kekerasan, kadar air, ukuran partikel, dan warna. Pengujian kualitas cokelat praline dilakukan selama 13 hari dengan interval 4 hari selama maturasi. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa selama maturasi, semakin rendah kadar lemak dan semakin lama waktu pembentukan cangkang akan meningkatkan titik leleh, kekerasan, dan ukuran partikel cokelat. Selama maturasi, nilai titik leleh adalah berkisar 32,93-34,5°C, kekerasan 3,708-16,194 N/mm², kadar air 1,231-8,571%, dan ukuran partikel 40,73-110,36 µm. *Lightness* (L*) cenderung mengalami penurunan setiap peningkatan kadar lemak dan penurunan waktu pembentukan cangkang selama maturasi. *Redness* (a*), *yellowness* (b*), *hue* (h°), dan *chroma* (C*) yang diperoleh cenderung memiliki nilai yang fluktuatif selama maturasi. Cokelat yang memiliki kualitas terbaik selama maturasi yaitu cokelat dengan perlakuan waktu pembentukan cangkang 20 menit dengan kadar lemak 34%.

Kata kunci: Cangkang, cokelat praline, *filling*, kadar lemak, kualitas cokelat

ANALYSIS OF PHYSICAL PROPERTIES OF PRALINE COUVERTURE CHOCOLATE USING BLUEBERRY JAM FILLING WITH TREATMENT OF SHELL FORMATION TIME AND FAT CONTENT

ABSTRACT

By:

Syahwal Zulkarnain Siregar
18/429125/TP/12161

Praline chocolate is a processed chocolate product that has a soft filling and interacts directly with the chocolate shell. Filling can cause migration to the chocolate shell, causing cracking, collapse, and blooming, so that these problems will affect the quality parameters of praline chocolate during the shelf life. The purpose of this study was to determine the appropriate treatment time of shell formation and fat content so as to produce praline chocolate with good quality. The treatment of shell formation time used three variations, namely 10 minutes, 15 minutes, and 20 minutes, and the fat content treatment also used three variations, namely 34%, 36%, and 38%. The quality parameters of praline chocolate consist of melting point, hardness, moisture content, particle size, and color. Praline chocolate quality testing was carried out for 13 days with an interval of 4 days during maturation. The results obtained indicate that during maturation, the lower of fat content and the longer time of shell formation will increase the melting point, hardness, and particle size of chocolate. During maturation, the melting point values ranged from 32.93-34.5°C, hardness 3.708-16.194 N/mm², water content 1.231-8.571%, and particle size 40.73-110.36 µm. Lightness (L*) tends to decrease with each increase in fat content and decrease in shell formation time during maturation. Redness (a*), yellowness (b*), hue (h°), and chroma (C*) obtained tend to have fluctuating values during maturation. The chocolate that has the best quality during maturation is chocolate with a shell formation time of 20 minutes with a fat content of 34%.

Keywords: Chocolate praline, chocolate quality, fat content, filling, shell