

ANALISIS SIFAT FISIK DAN KINETIKA PERUBAHAN PARAMETER COMPOUND DARK CHOCOLATE PRALINE SELAMA PENYIMPANAN DENGAN PERLAKUAN JENIS SELAI DAN WAKTU PEMBENTUKAN CANGKANG

INTISARI

Oleh:

Raden Roro Yohana Wintan Pangesti

19/439839/TP/12377

Cokelat *praline* merupakan produk olahan cokelat yang memiliki isian, seperti selai, kacang-kacangan, dan buah-buahan. Jenis cokelat yang biasanya digunakan untuk membuat cokelat *praline* adalah cokelat *compound*. Pengolahan cokelat menjadi cokelat *praline compound* dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan tingkat konsumsi cokelat di Indonesia. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh waktu penyimpanan terhadap karakteristik fisik cokelat *praline compound* dengan variasi waktu pembentukan cangkang dan isian. Perlakuan yang dilakukan adalah variasi waktu pembentukan cangkang 5, 10, dan 15 menit serta variasi isian selai stroberi, kacang, dan salak. Parameter kualitas yang diuji terdiri dari kadar air, kekerasan, titik leleh, ukuran partikel, komponen warna, dan *glossiness* yang diuji pada setiap interval 1 minggu selama 8 minggu penyimpanan. Hasil penelitian ini menunjukkan kadar air, titik leleh, dan *lightness* mengalami peningkatan, sedangkan *glossiness* mengalami penurunan. Kekerasan dan atribut warna lainnya (a^* , b^* , *hue*, *chroma*) memiliki nilai yang fluktuatif. Cokelat *praline compound* dengan isian kacang dan waktu pembentukan cangkang 5 menit merupakan cokelat dengan perlakuan terbaik. Perubahan laju semua parameter kualitas dapat didekati oleh model kinetika orde 0.

Kata kunci: cokelat *praline compound*, penyimpanan, isian, pembentukan cangkang

**ANALYSIS OF PHYSICAL PROPERTIES AND KINETICS CHANGES IN
PARAMETERS OF DARK CHOCOLATE PRALINE COMPOUND
DURING STORAGE BY JAM TYPE TREATMENT AND SHELL
FORMATION TIME**

ABSTRACT

By:

Raden Roro Yohana Wintan Pangesti

19/439839/TP/12377

Praline chocolate is a processed chocolate product that has fillings such as jam, nuts, and fruit. The type of chocolate that is usually used to make praline chocolate is compound chocolate. The processing of chocolate into a chocolate praline compound is carried out to increase the level of chocolate consumption in Indonesia. This study was conducted to determine the effect of storage time on the physical characteristics of chocolate praline compounds with variations in shell formation time and filling. The treatments carried out were variations in shell formation time of 5, 10, and 15 minutes, as well as variations of strawberry, peanut, and salak jam fillings. The quality parameters tested consisted of moisture content, hardness, melting point, particle size, color component, and glossiness, which were tested at 1-week intervals for 8 weeks of storage. The results of this study show that the water content, melting point, and lightness have increased while the glossiness has decreased. Hardness and other color attributes (a^* , b^* , hue, and chroma) have fluctuating values. Compound praline chocolate with peanut filling and a shell formation time of 5 minutes was the best-treated chocolate. A zero-order kinetics model can approximate the rate of change of all quality parameters.

Keywords: chocolate praline compound, storage, filling, shell formation