

**KARAKTERISTIK FISIK DAN KINETIKA PERUBAHAN NILAI  
PARAMETER KUALITAS *COMPOUND MILK CHOCOLATE PRALINE*  
SELAMA PENYIMPANAN DENGAN PERLAKUAN JENIS SELAI DAN  
WAKTU PEMBENTUKAN CANGKANG**

**INTISARI**

**Oleh:**

**YOLANDA FLORECITA MAHARANI**  
**19/446818/TP/12621**

Cokelat *praline* merupakan olahan cokelat yang terdiri dari isian (*filling*) yang dikelilingi dengan lapisan cangkang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh waktu penyimpanan terhadap karakteristik fisik *milk chocolate praline compound* dengan variasi waktu pembentukan cangkang dan isian (*filling*). Variasi waktu pembentukan cangkang dalam cokelat praline yaitu 5 menit, 10 menit, dan 15 menit. Variasi isian selai stroberi dan selai salak yang termasuk ke dalam kategori *water based* serta selai kacang yang termasuk dalam kategori *oil based*. Analisis karakteristik fisik cokelat yang dilakukan terdiri kadar air, warna ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ , *hue*, dan *chroma*), kekerasan, titik leleh, ukuran partikel, dan *glossiness* pada penyimpanan minggu ke- 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, dan 8 setelah dicetak. Hasil yang diperoleh kadar air cokelat *praline compound* cenderung meningkat selama masa penyimpanan. Kekerasan cokelat *praline compound* selama masa penyimpanan bernilai fluktuatif dan cenderung berpengaruh pada jenis selai yang digunakan. Titik leleh selama masa penyimpanan mengalami kenaikan. Ukuran partikel pada cokelat *praline compound* dengan berbagai variasi perlakuan mengalami kenaikan selama waktu penyimpanan. Nilai *lightness* cenderung dipengaruhi oleh waktu pembentukan cangkang dan lama waktu penyimpanan, sedangkan atribut warna lainnya ( $a^*$ ,  $b^*$ , *hue*, *chroma*) memiliki kecenderungan nilai yang fluktuatif. Nilai *glossiness* pada cokelat *praline compound* menurun seiring dengan lama waktu penyimpanan. Cokelat *praline compound* dengan isian selai salak dan waktu pembentukan cangkang 15 menit merupakan sampel dengan perlakuan terbaik.

Kata kunci : cangkang, cokelat *praline compound*, isian (*filling*), penyimpanan.

**PHYSICAL CHARACTERISTICS AND KINETICS OF CHANGES IN  
THE VALUE OF THE QUALITY PARAMETERS OF *COMPOUND MILK  
CHOCOLATE PRALINE* DURING STORAGE WITH JAM TYPE  
TREATMENT AND SHELL FORMATION TIME**

**ABSTRACT**

**By:**

**YOLANDA FLORECITA MAHARANI**  
**19/446818/TP/12621**

Praline chocolate is a chocolate preparation consisting of filling surrounded by a layer of shell. The purpose of this study was to determine the effect of storage time on the physical characteristics of milk chocolate praline compound with variations in shell formation time and filling. The variation of shell formation time in praline chocolate is 5 minutes, 10 minutes, and 15 minutes. Variations of strawberry jam and salak jam fillings which are included in the water-based category and peanut butter which are included in the oil-based category. Analysis of the physical characteristics of chocolate performed consisted of moisture content, color ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ , hue, and chroma), hardness, melting point, particle size, and glossiness at storage weeks 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, and 8 after printing. The yield obtained by the moisture content of chocolate praline compound tends to increase during the storage period. The hardness of chocolate praline compound during storage is fluctuating and tends to have an effect on the type of jam used. The melting point during the storage period increases. The particle size in chocolate praline compounds with various treatment variations increases during storage time. Lightness values tend to be affected by shell formation time and storage time, while other color attributes ( $a^*$ ,  $b^*$ , hue, chroma) tend to fluctuate. The glossiness value of chocolate praline compound decreases with the length of storage time. Praline compound chocolate with salak jam filling and shell formation time of 15 minutes is the best treated sample.

**Keywords:** chocolate praline compound, filling, shell, storage.