

**TEKNIK PROSES DAN KARAKTERISASI FISIK COKELAT HITAM
(DARK CHOCOLATE) COUVERTURE PRALINE DENGAN ISIAN
HIDROGEL KARAGENAN 7% DENGAN PERLAKUAN JENIS
BAHAN PENGEMAS DAN KONDISI PENYIMPANAN**

INTISARI

Oleh:

Febriana Putri

20/460582/TP/12792

Cokelat *praline* merupakan produk inovasi pengembangan dari cokelat *couverture* yang terdiri dari cangkang dan isian. Cokelat *praline* dapat mengalami permasalahan stabilitas selama penyimpanan akibat bahan yang digunakan, proses pembuatan, maupun penyimpanan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan hidrogel berbasis karagenan, serta variasi ruang penyimpanan dan jenis kemasan terhadap karakteristik fisik cokelat *praline couverture* selama penyimpanan. Perlakuan ruang penyimpanan yang dilakukan adalah suhu dingin dan suhu lingkungan. Variasi jenis kemasan berupa kardus dengan kemasan primer berupa aluminium *foil*, kertas lilin (*waxed paper*), plastik wrap, dan *thinwall* PP sebagai kontrol tanpa kemasan primer. Sampel dilakukan uji parameter kualitas setiap 1 minggu sekali selama 8 minggu penyimpanan. Metode analisis yang digunakan adalah analisis TOPSIS untuk mengetahui perlakuan cokelat terbaik dan analisis kinetika untuk mengetahui laju perubahan parameter kualitas cokelat selama penyimpanan. Hasil uji parameter kualitas menunjukkan bahwa perlakuan cokelat terbaik adalah cokelat yang disimpan pada ruang penyimpanan suhu dingin dengan kemasan kardus dan aluminium *foil*. Parameter kadar air, ukuran partikel, dan titik leleh mengalami kenaikan, sedangkan parameter warna L^* , a^* , b^* , *chroma*, dan *glossiness* mengalami penurunan selama penyimpanan. Adapun parameter lain yaitu kekerasan dan warna *hue angle* mengalami fluktuasi selama penyimpanan.

Kata kunci: cokelat *praline*, ruang penyimpanan, kemasan, hidrogel

Pembimbing: Dr. Arifin Dwi Saputro, S.T.P., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Dr. Sri Rahayoe, S.T.P., M.P.

**TECHNIQUE OF PROCESS AND PHYSICAL CHARACTERIZATION
OF DARK CHOCOLATE COUVERTURE PRALINE WITH 7%
CARRAGEENAN HYDROGEL FILLING BY TREATMENT
OF PACKAGING MATERIAL AND STORAGE
CONDITION**

ABSTRACT

By:

Febriana Putri

20/460582/TP/12792

Praline chocolate is an innovative product developed from couverture chocolate which consists of shell and filling. Praline chocolate can experience stability problems during storage due to the ingredients used, the manufacturing process, and storage. This study was conducted to determine the effect of the addition of carrageenan-based hydrogel, as well as variations in storage space and packaging type on the physical characteristics of couverture praline chocolate during storage. The storage room treatments were cold temperature and ambient temperature. Variations in packaging type were cardboard boxes and primary packaging in the form of aluminum foil, waxed paper, plastic wrap, and thinwall PP as a control without primary packaging. Samples were tested for quality parameters every 1 week for 8 weeks of storage. The analytical methods used were TOPSIS analysis to determine the best chocolate treatment and kinetics analysis to determine the rate of change of chocolate quality parameters during storage. The results of the quality parameter test showed that the best chocolate treatment was chocolate stored in a cold storage room with cardboard and aluminum foil packaging. Moisture content, particle size, and melting point parameters increased, while color parameters L^* , a^* , b^* , chroma, and glossiness decreased during storage. The other parameters, such as hardness and color hue angle, experienced fluctuation during storage.

Keywords: chocolate praline, storage, packaging, hydrogel

Mentors: Dr. Arifin Dwi Saputro, S.T.P., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Dr. Sri Rahayoe, S.T.P., M.P.