



## RINGKASAN

Pengurangan kadar lemak pada pembuatan bubuk coklat biasanya dilakukan semaksimal mungkin, karena minyak biji coklat mempunyai nilai ekonomis tinggi. Akibatnya bubuk coklat yang dihasilkan berwarna pucat. Bubuk coklat yang berwarna pucat tidak disukai oleh konsumen. Salah satu usaha untuk memperbaiki warna pucat pada bubuk coklat yaitu dengan cara menambahkan bahan pencampur yang banyak mengandung karbohidrat.

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui pengaruh bahan pencampur pada bubuk coklat terhadap sifat bubuk coklat yang dihasilkan. Bahan pencampur yang digunakan adalah beras dan jagung.

Untuk mengetahui apakah penggunaan bahan pencampur dapat memperbaiki sifat bubuk coklat atau tidak, dilakukan pengujian sensoris dengan 30 orang penguji, menggunakan analisa sidik ragam kemudian dilakukan pengujian kimiawi. Dengan menggunakan selang kepercayaan 0,05 menunjukkan bahwa bahan pencampur berpengaruh terhadap sifat bubuk yang dihasilkan.

Penambahan bahan pencampur sebanyak 20 persen menghasilkan warna bubuk coklat yang disukai, kelarutan lebih tinggi sedangkan rasa dan aroma seduhan sama bila dibandingkan dengan bubuk coklat murni.