



RINGKASAN.

Bubuk coklat merupakan bahan dasar untuk membuat makanan dan minuman dengan flavor yang khas. Untuk memperoleh bubuk coklat yang mempunyai flavor dan warna serta mutu yang baik diperlukan bahan dasar yaitu biji coklat yang bermutu baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh alkalisasi pada bubuk coklat yang diolah dari biji coklat mutu lokal, yaitu biji "Gruiss", biji "Afval" dan biji "Hitam". Jumlah alkali (K_2CO_3) yang dipergunakan bervariasi, yaitu 3gr/300gr nibs, 6gr/300gr nibs dan 9gr/300gr nibs, sedangkan konsentrasi larutannya sebesar satu persen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk biji "Afval", flavor yang paling disukai konsumen adalah bubuk coklat yang diolah dengan alkalisasi menggunakan alkali 9gr/300gr nibs, sedangkan warna bubuk yang dihasilkan tidak dipengaruhi alkalisasi. Untuk biji "Gruiss" flavor dan warna bubuk coklat yang paling disukai panelis adalah yang diolah dengan alkalisasi menggunakan alkali 9gr/300gr nibs. Sedangkan untuk biji "Hitam", proses alkalisasi tidak mempengaruhi flavor dan warna bubuk coklat yang dihasilkan. Apabila dibandingkan dengan flavor bubuk coklat yang diolah dari biji mutu "A" tanpa alkalisasi, ternyata flavor dari biji "Afval" dan biji "Gruiss" yang diolah dengan alkalisasi lebih disukai panelis. Begitu pula warna bubuk coklat yang diolah dari biji "Gruis" dengan alkalisasi.

Proses alkalisasi juga mempengaruhi kealkalian, kadar lemak, kadar abu dan dispersibilitas bubuk coklat yang dihasilkan. Semakin banyak alkali yang dipergunakan, maka kealkalian akan cenderung menjadi bertambah besar, kadar lemak bertambah kecil, kadar abu bertambah besar dan dispersibilitasnya akan cenderung menjadi bertambah baik.