

**PENGARUH PENAMBAHAN ANTIKEMPAL KALSIUM KARBONAT  
DAN JENIS KEMASAN (ALUMINIUM FOIL DAN POLIPROPILEN)  
TERHADAP MUTU COKLAT BUBUK SELAMA PENYIMPANAN**

**INTISARI**

**Oleh:**

**NADYA UTAMI PARAMAISWARI**

**15/385587/TP/11456**

---

Bubuk cokelat merupakan produk dengan potensi pasar yang cukup besar dan dimanfaatkan dalam industri makanan maupun minuman untuk diolah lebih lanjut. Rendahnya kadar air dan tingginya kadar lemak pada bubuk cokelat membuat produk ini memiliki kecenderungan untuk menggumpal selama penyimpanan, yang berakibat pada penurunan mutu. Antikempal merupakan bahan yang pada umumnya digunakan untuk mencegah penggumpalan pada produk. Pengemas juga berperan penting dalam mempertahankan mutu produk selama penyimpanan. Dengan demikian, dalam penelitian ini bubuk cokelat produksi Taman Teknologi Pertanian (TTP) Nglanggeran ditambahkan antikempal kalsium karbonat dengan kadar yang berbeda (0%; 0,5%; 1%) dan disimpan dalam jenis kemasan berbeda (aluminium foil dan polipropilen 1 mm) pada suhu ruang untuk dilihat pengaruhnya terhadap beberapa syarat mutu menurut SNI 3747:2009, yakni kadar air, kadar lemak, angka peroksida, total jamur, dan *total plate count* (TPC) bakteri.

Pengemasan menggunakan aluminium foil memperlambat perubahan pada kadar air dan kadar lemak pada bubuk cokelat, namun tidak berpengaruh nyata terhadap angka peroksida, TPC bakteri dan total jamur; penambahan antikempal tidak mempengaruhi mutu cokelat bubuk.

Kata kunci: bubuk cokelat, penyimpanan, antikempal, kalsium karbonat, kemasan

**THE ADDITION OF ANTICAKING AGENT CALCIUM CARBONATE  
AND PACKAGING (ALUMINIUM FOIL AND POLYPROPYLENE) AND  
ITS EFFECT TOWARDS COCOA POWDER QUALITY DURING  
STORAGE**

**ABSTRACT**

**By:**

**NADYA UTAMI PARAMAISWARI**

**15/385587/TP/11456**

---

Cocoa powder is a prospective product used in the food and beverages industry for further processing or to be sold on its own. Its low water content and high fat content makes cocoa powder susceptible to caking during storage, which leads to a decline in quality. Anticaking agent is an additive placed in powdered or granulated materials to prevent caking. Packaging is also influential in maintaining product quality during storage. In this research, the anticaking agent calcium carbonate is added (0%; 0,5%; 1%) to cocoa powder from Taman Teknologi Pertanian (TTP) Nglanggeran, Gunungkidul and is stored in different packaging (aluminium foil and 1 mm polypropylene) at room temperature. The effects on some parameters as stated in SNI 3747:2009 are assessed, which are water content, fat content, peroxide value, total fungi, and bacterial total plate count (TPC).

The rate of water and fat content changes are slower in cocoa powder packaged in aluminium foil, but peroxide value, total fungi and bacterial TPC are not affected; the addition of anticaking agent does not affect the quality of cocoa powder.

**Keyword:** cocoa powder, storage, anticaking, calcium carbonate, packaging