

FORMULASI PERMEN COKELAT KERAS (*HARD COCOA CANDY*) SERTA EVALUASI SIFAT FISIK DAN SENSORISNYA

INTISARI

Oleh:

REAN ANISA
12/329540/TP/10326

Peningkatan nilai tambah biji kakao dapat dilakukan dengan mengolah biji kakao menjadi berbagai macam produk turunannya, salah satunya adalah permen keras. Saat ini secara komersial masih jarang ditemukan produk permen keras dengan cita rasa asli kakao yang dalam pembuatannya menggunakan kakao atau produk turunan kakao sebagai bahan baku, bukan hanya menggunakan perisa coklat sebagai sumber flavor. Di sisi lain, biji kakao juga mengandung senyawa polifenol yang baik bagi kesehatan sehingga dapat menjadi salah satu keunggulan produk.

Terdapat dua variabel bebas dalam penelitian ini, yaitu jumlah bubuk kakao (7,5%, 10%, dan 12,5% b/b) serta rasio sirup glukosa : gula pasir (5 : 4, 6 : 3, dan 7 : 2) sehingga menghasilkan sembilan jenis perlakuan. Terhadap masing-masing perlakuan dilakukan analisis fisik (kekerasan dan warna) serta analisis sensoris terhadap atribut flavor (flavor kakao, manis, pahit, dan kesukaan). Kemudian berdasarkan parameter-parameter tersebut dipilih satu sampel terbaik yang akan dianalisis total polifenolnya.

Kekerasan permen dipengaruhi baik oleh jumlah bubuk kakao maupun rasio sirup glukosa : gula pasir. Namun, keduanya tidak memengaruhi warna permen. Jumlah bubuk kakao memengaruhi flavor kakao, manis, dan pahit, sedangkan rasio sirup glukosa : gula pasir memengaruhi flavor manis dan tingkat kesukaan permen. Permen terbaik adalah permen dengan komposisi bubuk kakao 12,5% dan rasio sirup glukosa : gula pasir 5 : 4 karena memiliki flavor kakao yang paling tinggi (3,29), flavor manis yang cukup tinggi (3,10), dan tingkat pemanfaatan bahan baku bubuk kakao yang paling tinggi (12,5 g). Permen tersebut mengandung total polifenol sebanyak 0,2869 mg/g (286,9 ppm).

Kata kunci: permen keras, bubuk kakao, sirup glukosa, gula pasir, total polifenol

FORMULATION OF HARD COCOA CANDY WITH ITS PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES' EVALUATION

ABSTRACT

By:

REAN ANISA
12/329540/TP/10326

Diversification of cocoa product can be a way to improve the added value of cocoa bean, such as hard candy manufacture. Nowadays, it is hard to find commercial hard candies made by cocoa or cocoa product as their raw material. Most of them are only made by adding chocolate flavoring. Furthermore, cocoa beans contain polyphenols which are good for health and can be special quality of the products.

There were two free variables in this study, they were the amount of cocoa powder (7,5%, 10%, and 12,5%) and glucose syrup : sugar ratio (5 : 4, 6 : 3, and 7 : 2), resulting in nine treatments. Physical analysis (hardness and color) and sensory analysis for flavor attributes (cocoa flavor, sweetness, bitterness, and preferences) were conducted to all treatments. Best treatment based on those parameters was chosen, followed by total polyphenol analysis.

The hardness of hard cocoa candies was influenced by both the amount of cocoa powder and glucose syrup : sugar ratio, but they did not influence the color of the products. The amount of cocoa powder influenced cocoa flavor, sweetness, and bitterness, while glucose syrup : sugar ratio influenced sweetness and panelist's preference. Hard cocoa candy made by 12,5% cocoa powder and glucose syrup : sugar ratio 5 : 4 was the best treatment because of its highest cocoa flavor (3,29), high sweetness (3,10), and highest cocoa powder usage (12,5 g). The product has total polyphenol as much as 0,2869 mg/g (286,9 ppm).

Keywords: hard candy, cocoa powder, glucose syrup, sugar, total polyphenol