

PENGARUH KONSENTRASI LEMAK KAKAO DAN RASIO BUBUK KAKAO DENGAN SIRUP GLUKOSA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS PERMEN COKELAT LUNAK

Asastani Raras Satiti
12/333176/TP/10437

INTISARI

Permen atau kembang gula secara umum terbagi atas dua jenis yaitu permen berkrystal (*crystalline candy*) misalnya permen lunak dan permen tidak berkrystal (*noncrystalline candy*) misalnya permen keras. Pada permen berkrystal diharapkan terbentuk struktur kristal, sedangkan pada permen tidak berkrystal terbentuknya struktur kristal justru dihindari. Permen lunak terbentuk atas campuran kristal-kristal sukrosa, sirup glukosa, dan sejumlah bahan penstabil yang dapat membentuk tekstur *chewy*, dapat meleleh pada saat dikunyah di mulut, dan tidak lengket di gigi saat dikonsumsi. Pada pembuatan permen lunak biasanya juga diberi bahan tambahan seperti perisa dan zat pewarna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi lemak kakao dan rasio bubuk kakao : sirup glukosa terhadap karakteristik fisik dan sensoris permen cokelat lunak, mengetahui dan menentukan konsentrasi lemak kakao dan rasio bubuk kakao : sirup glukosa yang digunakan untuk menghasilkan permen cokelat lunak yang disukai panelis, serta mengetahui kadar polifenol dari permen cokelat lunak sebagai salah satu keunggulan produk

Dilakukan perbedaan konsentrasi lemak kakao yaitu 30%, 40%, dan 50% dari bubuk kakao 25 gram serta perbedaan rasio bubuk kakao : sirup glukosa yaitu 25 : 28 gram, 25 : 38 gram, dan 25 : 48 gram. Parameter yang diamati adalah warna (kecerahan); tekstur (kelunakan); karakteristik sensoris meliputi flavor kakao, flavor manis, flavor pahit, dan kesukaan; serta kadar polifenol sebagai salah satu keunggulan produk. Warna diamati dengan *Chromameter*, tekstur dengan *Universal Testing Machine*, sifat sensoris dengan metode *scoring* dan *hedonic test*, dan kadar polifenol dengan metode Folin.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan meningkatnya konsentrasi lemak kakao dan jumlah sirup glukosa maka akan meningkatkan tingkat kelunakan permen cokelat lunak. Untuk parameter warna, peningkatan konsentrasi lemak kakao membuat kecerahan berubah-ubah namun tidak cenderung meningkatkan maupun menurunkan tingkat kecerahan, melainkan membuat tingkat kecerahan cenderung naik turun (fluktuatif). Semua produk permen cokelat lunak disukai oleh panelis dan kadar polifenol dari permen cokelat lunak sebesar 1,52 mg/g permen cokelat lunak.

Kata kunci : permen cokelat lunak

THE EFFECT OF COCOA BUTTER CONCENTRATION AND RATIO OF COCOA POWDER WITH GLUCOSE SYRUP ON PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF SOFT CHOCOLATE CANDY

Asastani Raras Satiti
12/333176/TP/10437

ABSTRACT

Candy or confectionery are generally divided into two types there are crystalline candy such as soft candy and noncrystalline candy for example hard candy. In crystalline candy is expected to form a crystalline structure, while in noncrystalline candy formation of the crystal structure actually be avoided Soft candy is formed of a mixture of crystals of sucrose, glucose syrup, and amount of stabilizers to form a chewy texture, can melt when chewed in the mouth, and not sticky in the teeth when consumed. In the manufacture of soft candy is usually also given additional materials such as flavor and dyes. The aims of this study to determine the effect of the cocoa fat concentration and ratio of cocoa powder : glucose syrup on physical and sensory characteristics of soft chocolate candy, know and determine cocoa fat concentration and ratio of cocoa powder : glucose syrup used to make soft chocolate candy which is liked by the panelist, as well as determine the polyphenols content from soft chocolate candy as one of the advantages of the product.

In this study, the variation is cocoa fat concentration there are 30%, 40%, and 50% of cocoa powder, and ratio of cocoa powder : glucose syrup there are 25 : 28 grams, 25 : 38 grams and 25 : 48 grams. The parameters measured were the color (brightness); texture (softness); sensory characteristics include cocoa flavor, sweet flavor, a bitter flavor, and joy; as well as the polyphenols content as one of the advantages of the product. Color observed with Chromameter, texture with Universal Testing Machine, sensory properties with scoring and hedonic test method, and the polyphenols content with Folin method.

The results showed that with increasing cocoa fat concentration and glucose syrup amount will increase the rate tenderness of soft chocolate candy. For the color parameters, increased of cocoa fat concentration make the brightness change but do not tend to increase or decrease the brightness level, but rather make the brightness level tends to go up and down (fluctuating). All soft chocolate candy preferred by the panelists, and the polyphenols content from soft chocolate candy is 1.52 mg/g of soft chocolate candy

Keyword : soft chocolate candy