

PENGARUH DURASI PROSES PEMASTAAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS COKELAT SUSU

Oleh:

**Hutomo Putro
10/296633/TP/09664**

INTISARI

Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil kakao lindak terbesar di Sumatera. Namun petani kakao di daerah tersebut belum dapat memberdayakan nya secara optimal, karena kurangnya pengetahuan tentang pengolahan kakao menjadi produk siap konsumsi maupun *by product*. Karya ini diharapkan bermanfaat untuk para petani kakao di daerah Sumatera Barat maupun daerah lainnya.

Biji kakao lindak fermentasi akan diolah menjadi cokelat susu dimana proses pemastaannya menggunakan mesin cetak kerupuk ciki RK-1000-CPC yang dimodifikasi. Bahan tambahan dalam produk ini adalah lesitin, *cocoa butter*, *milk powder*, *vanilla powder*, dan gula halus dengan formulasi tertentu.

Durasi proses pemastaan kasar divariasikan menjadi 30 menit, 45 menit, 60 menit, 75 menit dan 90 menit. Durasi proses pemastaan ini berpengaruh terhadap ukuran partikel dan hasil evaluasi sensoris produk cokelat susu. Produk cokelat susu dianalisa ukuran partikelnya dengan uji optilab untuk mengetahui ukuran partikel dari masing – masing variasi. Sehingga dapat ditentukan variasi tertentu yang menghasilkan ukuran partikel terkecil dari produk cokelat susu.

. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ukuran partikel terkecil cokelat susu terdapat pada variasi durasi pemastaan 90 menit dengan ukuran partikel rata – rata $41,5 \pm 1,194 \mu\text{m}$ dengan kadar air nib sangrai $1,19 \pm 0,155$. Dari optimasi tersebut didapatkan nilai pH $5,79 \pm 0,356$, kadar teobromin $1,37 \pm 0,170 \%$ db dan aroma senyawa volatile yang mendominasi adalah senyawa golongan aldehid dan pyrazin. Serta evaluasi sensoris secara keseluruhan menunjukkan mutu cokelat susu yang rendah masih dapat diterima oleh konsumen.

Kata Kunci: kakao, cokelat susu, mesin cetak kerupuk ciki, ukuran partikel.

EFFECTS OF REFINING TIME ON PHYSIC, CHEMISTRY AND SENSORY CHARACTERISTIC OF MILK CHOCOLATE

By :

Hutomo Putro
10/296633/TP/09664

West Sumatera is one of the biggest producer of fermented cacao bean in Sumatera. But the ability of the farmers to empower their product is too low because lack of knowledge about processing cacao. This study was made to increase the ability of cacao farmers either in West Sumatera or the other place.

Cacao bean will be processed to become a milk chocolate that have been refined by modified crackers mill RK-1000-CPC. The other ingredient of this milk chocolate are lecithin, cocoa butter, milk powder, vanilla powder and fine sugar with the determined formula.

Refining time is distinguished into five groups such as 30 minutes, 45 minutes, 60 minutes, 75 minutes and 90 minutes. This refining time takes effect to particle size and sensory test value. Particle size of each group of the milk chocolate were analyzed by microscopic test. The result showed which group who had the smallest particle size of the milk chocolate.

The result of this study showed that the smallest particle size comes from 90 minutes ... with the average size $41,5 \pm 1,194$, water content of roasted nib $1,19 \pm 0,155$, pH $5,79 \pm 0,356$, level of theobromine $1,37 \pm 0,170$ %db and the flavor volatile compounds were dominated by aldehyd and pyrazid group. Enterity of sensory test showed a low quality of chocolate but is was acceptable by the consumer.

Keyword : cacao, milk chocolate, modified crackers mill, particle size