

**PENGARUH ALKALISASI PADA BIJI KAKAO KERING
TERFERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN
SENSORIS COKELAT BATANG**

INTISARI

Oleh:

YOSEPHINE GRESELLA

12/333172/TP/10433

Alkalisasi adalah penambahan sejumlah alkali ke dalam massa kakao untuk meningkatkan cita rasa dan daya tarik warna produk yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk cokelat batang. Penelitian ini dilakukan di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada pada bulan September 2015 hingga Februari 2016. Biji kakao kering terfermentasi dialkalisasi dengan variasi bentuk biji yaitu biji utuh dan nib. Selain itu masing-masing bentuk dengan variasi konsentrasi alkali 0.5 %, 1 %, dan 1.5%.

Peningkatan konsentrasi alkali dari 0.5 %, 1 %, dan 1.5% menyebabkan pH dari biji dan produk cokelat batang semakin naik, terutama dalam bentuk nib menghasilkan pH lebih tinggi dibandingkan dalam bentuk biji utuh. Selain itu proses alkalisasi ini menyebabkan warna biji dan produk cokelat batang menjadi semakin berwarna cokelat intensif, hal ini diperoleh dari semakin besar konsentrasi alkali maka warna coklat akan semakin coklat gelap.

Dalam bentuk nib dengan konsentrasi terbesar yaitu 1.5%, produk cokelat batang paling disukai karena keasaman telah berkurang paling banyak. Namun dalam bentuk nib konsentrasi 0.5% saja sudah menghasilkan tingkat kesukaan yang tidak signifikan dengan konsentrasi 1.5%. Sehingga dalam bentuk nib konsentrasi 0.5% sudah efektif secara organoleptik. Hal ini juga dapat memanfaatkan penggunaan senyawa alkali yang lebih hemat dan efektif

Kata kunci: alkalisasi, biji kakao utuh, nib kakao, konsentrasi alkali.

**THE EFFECT OF ALKALIZATION IN FERMENTED DRY COCOA BEAN
TO PHYSIC, CHEMIST, AND SENSORY CHARACTERISTIC
IN CHOCOLATE BAR**

ABSTRACT

By:

YOSEPHINE GRESIELLA

12/333172/TP/10433

Alkalization is an addition of alkali into cocoa mass to improve product quality in terms of flavor and colour appearance. The research has been carried out to improve the quality of chocolate bar product. The research was done at the faculty of Argiculture Engineering, University of Gadjah Mada from September 2015 to February 2016. This fermented cocoa beans has been alkalinized with variation of the form (whole bean and nib) of the beans and alkali concentration from 0.5 %, 1 %, dan 1.5%..

The increase of alkali concentration from 0.5%; 1%; to 1.5% made the pH level of cacao beans and chocolate bar product higher, mainly in the form of nibs, the pH level is higher than the whole bean. The process also cause the brown colour became more intensified dark brown.

In the form of nib with the highest concentration 1.5% is the treatment of alkalization that produced the most preffered chocolate bar. But, in the form of nib with concentration 0.5% has no significant preference level with concentration 1.5%. Thus, in the form of nib with concentration 0.5% was effective in organoleptic. It is also make the use of alkaline compound more efficient and effective.

Keyword: alkalization, whole bean, nib, alkali concentration.