

PENGARUH VARIASI JUMLAH LEMAK KAKAO DAN PALM STEARIN YANG DITAMBAHKAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS COKELAT BATANG

Indah Meidiana Nursamsul

12/329576/TP/10350

INTISARI

Produk olahan cokelat semakin berkembang pesat, hal tersebut membuat semakin berkembangnya inovasi dalam pengolahan cokelat, baik dari segi komposisi maupun penambahan isian dalam cokelat. Setiap produk mempunyai spesifikasi atau pemanfaatan yang berbeda-beda. Salah satu komposisi yang mempengaruhi adalah lemak. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik fisik dan sensoris dari cokelat batang yang dihasilkan pada setiap formulasi yang dibuat. Lemak yang akan digunakan adalah lemak kakao dan palm stearin, dengan konsentrasi 2,5%; 5%; 7,5%; dan 10%. Selain itu, juga dilakukan pengamatan terbentuknya fat bloom pada cokelat batang selama penyimpanan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin meningkatnya konsentrasi lemak yang ditambahkan, maka nilai kecerahan semakin meningkat. Selain itu peningkatan jumlah lemak dapat menurunkan nilai kekerasan, flavor asam, dan flavor pahit. Sedangkan pada tingkat kesukaan oleh panelis, diperoleh sampel dengan penambahan lemak kakao sebanyak 2,5% dan palm stearin sebanyak 10% yang paling disukai oleh panelis.

Penambahan jenis dan jumlah lemak yang berbeda dapat mempengaruhi laju pembentukan fat bloom pada cokelat batang yang dihasilkan. Pada cokelat dengan penambahan lemak kakao, fat bloom pertama kali terbentuk pada penambahan lemak sebanyak 2,5% pada masa penyimpanan 96 jam. Sedangkan pada cokelat dengan penambahan palm stearin, fat bloom pertama kali terbentuk pada penambahan lemak sebanyak 2,5% pada masa penyimpanan 144 jam.

Kata kunci : lemak kakao, palm stearin, cokelat batang

EFFECT ON AMOUNT VARIATIONS OF COCOA BUTTER AND PALM STEARIN ADDITION TO THE PHYSICAL AND SENSORY RESULT OF CHOCOLATE BAR

Indah Meidiana Nursamsul

12/329576/TP/10350

ABSTRACT

Chocolate products grow rapidly nowadays. It makes the development of innovation in chocolate production fast, both in composition and additional filling in chocolate products. Each product has different specification or utilizing. One of material that affects the product characteristic is fat. This study was conducted to determine the physical and sensory characteristics of chocolate bar which is produced in each formulation. This study is using cocoa butter and palm stearin, with concentration of 2.5 % ; 5 % ; 7.5 % ; and 10 % . In addition, the observations on the formation of fat bloom on chocolate bar during storage also be done.

The results of this study indicate that the increasing concentration of fat, cause increasing the brightness values . In addition, increase the amount of fat can make the hardness level, acid flavor and bitter flavor decrease. While at the level of preference by the panelists, the sample which use 2.5 % cocoa butter and palm stearin as much as 10 % are the most preferred by the panelists.

The addition of different types and amounts of fats can affect the rate of formation of fat bloom in chocolate bar. In addition chocolate with cocoa butter, fat bloom is first formed on 2,5% concentration during the 96 hours of storage . While the chocolate with the addition of palm stearin, fat bloom was first formed on 2.5% concentration in the storage period of 144 hours.

Keywords : cocoa butter, palm stearin, chocolate bar