INTISARI

Oliviandra Afritarina Lesinde Simatupang Nim **1800854211023 "KARAKTERISTIK KIMIA DAN MUTU ORGANOLEPTIK COKELAT PASTA DENGAN SUHU PENYANGRAIAN YANG BERBEDA"** yang di bimbing oleh **Dr. H. Rudi Hartawan, SP, MP** selaku dosen pembimbing I dan kepada dosen pembimbing II yaitu Ibu **Ir, Ridawati Marpaung**, **MP** selaku dosen pembimbing II.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik kimia dan mutu organoleptik cokelat pasta pada suhu penyangraian yang berbeda. Untuk mendapatkan suhu penyangraian yang terbaik untuk menghasilkan mutu organoleptik cokelat pasta yang baik.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada Juni sampai dengan bulan Juli 2023 di Laboratorium Dasar Universitas Batanghari Jambi, untuk pengujian kadar air dan menguji pH biji kakao kering. Pengujian kadar lemak dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung. Sedangkan uji organoleptik terhadap warna, aroma, citarasa, kepahitan dan kesukaan dilakukan oleh 12 orang panelis tidak terlatih di Fakultas Pertanian UNBARI.

Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimental dengan rancangan lingkungan adalah rancangan acak lengkap (RAL). Rancangan perlakuan yaitu suhu (t) biji kakao yang berbeda, dengan 4 taraf suhu penyangraian yaitu suhu penyangraian biji kakao ti disanggai dengan suhu 130°C, t disanggai dengan suhu 140°C, ty disanggai dengan suhu 150°C, disanggai dengan suhu 160°C. Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali, sehingga terdapat 12 unit percobaan. Setiap unit percobaan menggunakan biji kakao sebanyak 300 g, sehingga dibutuhkan 300 g biji kakao kering. Pengujian organoleptik terhadap peubah warna, aroma, citarasa, kepahitan dan kesukaan dilakukan dengan uji persepsi dengan Skala 5 Skala. Kemudian data ditabulasi dilanjutkan dengan analisis ragam, serta uji DMRT (Duncan Multiple Range Test) pada taraf a 5%.

Pengujian pH dan kadar lemak biji kakao sangrai dianalisa statistik dengan analisis ragam dan uji lanjut DMRT pada taraf a 5%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa suhu penyangraian yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar lemak biji kakao sangrai, tetapi berbeda tidak nyata terhadap pH biji kakao sangrai, warna, aroma, cita rasa, kepahitan dan kesukaan cokelat pasta.

Penyangraian biji kakao pada suhu 130°C, menghasilkan cokelat pasta dengan warna coklat, aroma harum, cita rasa enak, tingkat kepahitan agak pahit dan tingkat kesukaan disukai.