

## RINGKASAN

**Pengaruh Derajat Alkalisasi *Cocoa Powder* Terhadap Analisa Organoleptik Bolu Kukus Dengan Penambahan Bubuk *Cinnamon* Di Pt. Cargill Indonesia Cocoa And Chocolate Gresik..** Afrillia vita Nur Rochmah, B41190213, Tahun 2022, 122 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP,MP (Dosen Pembimbing) dan Ibu Dinda Zahidah S.Si (Pembimbing lapang).

Alkalisasi atau proses "*Dutching*" merupakan perlakuan terhadap biji kakao (*nib*) dengan penambahan senyawa kimia/larutan alkali yang diperlukan. Alkalisasi berpengaruh pada kualitas *finish product cocoa powder*, semakin tinggi kadar alkali maka semakin gelap warna dan semakin pahit rasa *cocoa powder*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh derajat alkalisasi terhadap analisa organoleptik dari produk pangan bolu kukus dengan penambahan bubuk *cinammon*.

Metode yang digunakan peneliti dalam pengambilan data yaitu dengan percobaan pembuatan(*trials*), pengamatan dan melakukan analisa organoleptik dengan 20 panelis terlatih dan agak terlatih. Perlakuan yang digunakan meliputi (3 perlakuan 3 kali pengulangan), perlakuan 1 (P1) menggunakan tipe produk tanpa alkali (NF=natural), perlakuan 2 (P2) menggunakan tipe produk medium alkali (DL72), dan perlakuan ke 3 (P3) *high alkali* menggunakan tipe produk (GD 81). Analisa pengolahan data menggunakan metode kualitatif dengan design statistika RAL (Rancangan acak lengkap) Uji anova dan uji post hoc duncan.

Penelitian yang telah dilaksanakan diperoleh hasil apabila derajat alkalisasi mempengaruhi analisa organoleptik bolu kukus. Produk pangan bolu kukus yang dihasilkan memiliki warna, aroma, rasa, tekstur yang berbeda pada setiap perlakuan. Dapat disimpulkan apabila semakin tinggi derajat alkalisasi maka semakin gelap warna, semakin pahit rasa, semakin kuat aroma *cocoa powder*, semakin padat bolu kukus yang dihasilkan.

**Kata kunci : Alkalisasi, Bolu Kukus, *Cocoa Powder*.**