

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Permen Cokelat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka)**, Titis Bening Ayu Priyantini, NIM B32170539, Tahun 2019, 49 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing I).

Permen cokelat merupakan produk yang paling banyak digemari oleh masyarakat. Secara umum tahap proses pembuatan cokelat dibagi menjadi 4 bagian pokok, yaitu pencampuran, penghalusan, tempering dan pencetakan. Cokelat memiliki tiga sifat utama yang membedakannya dari produk lain, yaitu kekhasan citarasa, tekstur, dan warnanya. Padatan cokelat berperan sebagai pemberi citarasa dan warna, sedangkan lemak dalam cokelat berperan dalam mengendapellen tekstur produk. Kompleksitas citarasa cokelat terdiri dari ratusan komponen yang sangat spesifik dan tidak bisa digantikan oleh sumber lain. Rasa khas cokelat tidak lain adalah suatu kombinasi yang seimbang dari rasa dasar pahit, asam, dan manis yang tersusun dari komponen-komponen unik dalam cokelat (Misnawi dan Jinap, 2008). Permasalahan yang terjadi pada produk permen cokelat yaitu mengalami penurunan kualitas fisik seperti fat blooming, produk tidak tahan terhadap panas pada suhu lingkungan yang relative tinggi (*resistant chocolate*) dan pemisahan minyak, sehingga perlu adanya usaha untuk mencapai kualitas permen cokelat yang baik, yaitu dengan melakukan proses tempering sebelum cokelat melalui proses pencetakan.