

RINGKASAN

Inovasi susu cokelat bubuk dengan sari kedelai (*glycine max*): studi kasus di Kelompok Tani Mulyojati Cokelat Majapahit Kabupaten Mojokerto. Nanda Ika Rachmawati, NIM B41220113, Tahun 2022, 80 halaman. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Annisa'U Choirun S.TP., M.T (Dosen Pembimbing) dan Alif Wahyu Dewa A.M., S.T (Pembimbing Lapang).

Laporan magang ini merupakan hasil studi yang dilakukan oleh Nanda Ika Rachmawati dari Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini berfokus pada inovasi produk susu bubuk cokelat dengan memanfaatkan sari kedelai (*soy milk*) sebagai pengganti susu sapi. Riset ini dilaksanakan selama empat bulan, dari 28 Juli hingga 28 November 2025, bertempat di Kelompok Tani MulyojatiCokelat Mojopahit di Mojokerto.

Ide utamanya adalah mengembangkan produk cokelat fungsional dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi, khususnya bagi konsumen yang menghindari laktosa atau mengikuti pola makan vegetarian. Untuk mencapai tujuan tersebut, penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang diikuti dengan uji hedonik atau uji kesukaan. Tujuannya adalah menemukan formulasi perbandingan bubuk cokelat dan sari kedelai yang paling optimal dan paling disukai oleh konsumen.

Hasil pengujian sensori menunjukkan bahwa variasi formulasi ternyata sangat berpengaruh pada bagaimana panelis menilai Warna dan Rasa produk. Namun, perubahan formulasi tersebut tidak signifikan mempengaruhi penilaian mereka terhadap Aroma. Melalui analisis , Formulasi 207 merupakan formula terbaik karena memperoleh skor kesukaan tertinggi pada atribut warna, rasa, dan aroma. Formulasi ini merupakan Perlakuan 2 (P2) yang terdiri atas cokelat bubuk 15 g, sari kedelai 30 g, dan gula 55 .

Sebagai rekomendasi lanjutan, disarankan untuk melakukan eksplorasi lebih jauh mengenai penambahan bahan penstabil alami, seperti gum atau maltodekstrin. Hal ini penting untuk meningkatkan tekstur produk dan memastikan komponen susu bubuk tidak mudah terpisah saat diseduh oleh konsumen.

Kata Kunci : Susu cokelat bubuk, sari kedelai, RAL, uji hedonik, inovasi pangan