

Uji Organoleptik Penambahan Isian Krim Kopi Pada Permen Coklat Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Komisi Pembimbing 1) Utama: Ir. Titien Fatimah, MP, 2) Anggota: Ir. Sugiyarto, MP.

Ahmad Hasyim Rosyidi

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan

Jurusan Pertanian

ABSTRAK

Kakao juga memiliki banyak manfaat terutama bagi kesehatan karena mengandung fenol, flavonoid, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, vitamin D, dan vitamin E. Selain itu, coklat juga mengandung zat maupun nutrisi yang penting untuk tubuh seperti zat besi, kalium dan kalsium, dan sebagai antioksidan bagi tubuh (Susanti, 2012). Persepsi terhadap cokelat lambat laun pun berubah. Lidah masyarakat pun sudah terbiasa dengan cokelat, meskipun berasal dari produsen luar negeri. Penggemar coklat juga bisa dikatakan tak lagi sedikit. Masyarakat Indonesia yang ingin berusaha di dunia percoklatan tidak perlu gentar untuk memulainya sekarang. Dan mungkin saja tidak membutuhkan waktu lama untuk membudidayakan kakao di Indonesia serta menjadikannya sebagai makanan rakyat (Feature, 2014). Peluang pengembangan industri pengolahan kopi di dalam negeri masih cukup besar karena potensi konsumsi masih besar dan permintaan dunia terus menanjak, apalagi Indonesia menjadi negara penghasil kopi terbesar ke tiga di dunia setelah Brasil dan Vietnam (Jurnal Asia, 2016). Penelitian Tugas Akhir (TA) ini menggunakan 3 perlakuan. Metode penelitian dilakukan dengan Uji Hedonik yang dilakukan oleh 100 panelis terdiri dari 73 laki-laki, dan 23 perempuan yang dianalisis dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial. Perlakuan meliputi penambahan isian krim kopi 0,5 gram (C1), 1 gram (C2), dan 1,5 gram (C3).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan isian krim kopi pada tingkat kesukaan konsumen menunjukkan tidak berbeda nyata pada aroma, rasa, dan warna pada permen coklat.

Kata kunci : *Kakao ,Peluang Pengembangan Industri Pengolahan Kopi.*