

PEMBUATAN COKELAT CAIR BERBASIS OLEIN SAWIT

Olein sawit merupakan fiksi cair dari minyak yang banyak digunakan dalam industri pangan pemanfaatannya pada produk cokelat cair penting untuk menghasilkan tekstur yang lembut, rasa enak, dan kestabilan produk penelitian ini bertujuan membandingkan penggunaan olein normal dan olein super dalam cokelat cair

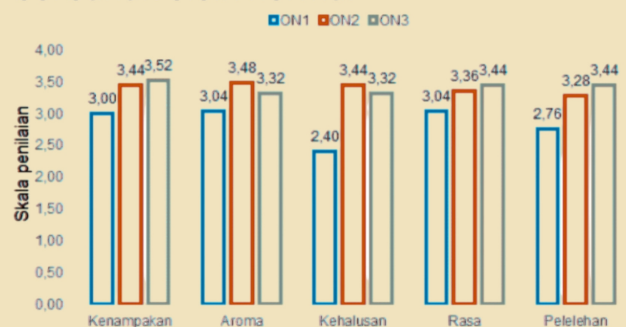
METODE

Formulasi cokelat cair dibuat dengan variasi olein normal dan olein super. Bahan lain yang digunakan yaitu gula, kakao bubuk, lesitin, dan vanila. Uji hedonik dilakukan oleh panelis untuk menilai rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan

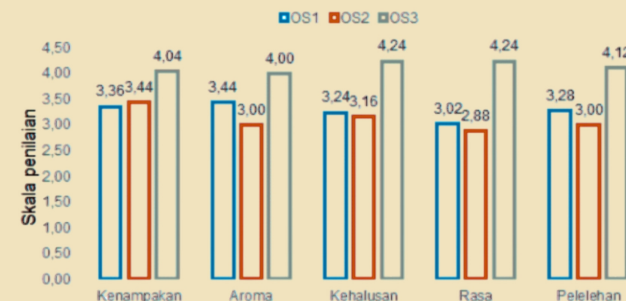
Tabel 1. Formulasi cokelat cair berbahan olein sawit

Adonan	Olein Normal			Olein Super		
	ON1	ON2	ON3	OS1	OS2	OS3
Minyak (%)	29,9	32,4	34,9	29,9	32,4	34,9
Gula (%)	49,8	47,3	49,8	34,9	47,3	49,8
Kakao bubuk (%)	20,0	20,0	15,0	34,9	20,0	15,0
Lesitin (%)	0,2	0,2	0,2	34,9	0,2	0,2
Vanila (%)	0,1	0,1	0,1	34,9	0,1	0,1

Gambar 1. Penilaian sensori cokelat cair berbahan olein normal



Gambar 2. Penilaian sensori cokelat cair berbahan olein super



HASIL PENELITIAN

Olein normal dan olein super dapat digunakan dalam pembuatan cokelat cair. Namun, cokelat cair yang dibuat menggunakan olein super lebih disukai dibandingkan olein normal. **Formula cokelat cair yang paling disukai panelis adalah olein super 34,9%, gula 49,8%, kakao bubuk 15%, lesitin 0,2%, dan vanila 0,1%.** Olein super memberikan tekstur lebih halus, rasa lebih seimbang dan aroma yang lebih baik.

KESIMPULAN

Penggunaan olein super lebih unggul dalam pembuatan cokelat cair dibanding olein normal. Disarankan untuk industri pangan menggunakan olein super sebagai bahan baku utama guna meningkatkan kualitas dan daya terima konsumen.

