

INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan lemak kakao dengan santan dan konsentrasi lesitin terhadap karakteristik *dark chocolate*, serta untuk memperoleh formulasi pembuatan *dark chocolate* yang paling baik sehingga dihasilkan karakteristik *dark chocolate* yang sesuai dan layak untuk dikonsumsi.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian pembuatan *dark chocolate* adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor. Faktor perbandingan lemak kakao dengan santan yaitu 50:50, 60:40 dan 70:30 serta faktor konsentrasi lesitin yaitu 0,6%, 0,8% dan 1,0%. Respon yang dilakukan adalah analisis kadar lemak, kadar air, kadar asam lemak bebas, penentuan titik leleh serta warna, aroma, rasa dan tekstur secara organoleptik.

Hasil penelitian yang didapat bahwa perbandingan lemak kakao dengan santan berpengaruh terhadap warna, rasa, tekstur, kadar lemak, kadar air, kadar asam lemak bebas dan titik leleh. Konsentrasi lesitin berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar air, kadar asam lemak bebas dan titik leleh. Interaksi antara perbandingan lemak kakao dengan santan dan konsentrasi lesitin berpengaruh terhadap titik leleh. Perlakuan terbaik yang didapatkan yaitu pada perlakuan a1b1 (perbandingan lemak kakao dengan santan 50:50 dan konsentrasi lesitin 0,6%) dengan kadar lemak 32,17%, kadar air 2,95%, kadar asam lemak bebas 0,70% dan mempunyai titik leleh sebesar 34,67 C.

Kata Kunci : Lemak Kakao, Santan, Lesitin, *Dark Chocolate*