

ABSTRACT

This study aims to determine the manufacture of chocolate is added powdered ginger and know the effect of tempering and non-tempering in the manufacture of chocolate ginger.

This study is divided into two stages, main research is done by using Dark chocolate from the addition of ginger with the kind of concentration is selected and the concentration of cocoa powder selected from results of preliminary research and primary research conducted to determine the effect of various concentrations of ginger and temperature tempering the organoleptic properties and properties then performed design treatments, experimental design, design analysis, and draft a response. Primary research conducted to determine the effect of ginger powder concentration variation elected and non-tempering tempering process as well as to changes in the physical and organoleptic properties of chocolate ginger ginger powder with a concentration of 7%, 8%, and 9%.

The results of the analysis of fat content in chocolate products selected Ginger showed that the fat content contained in Chocolate Ginger has a fat content of chocolate ginger conducted sebesar 31.4959% while tempering chocolate ginger conducted without the tempering process has a fat content of 29.6549%. The results of the analysis of crude fiber content in products Chocolate Ginger elected shows that the fat content contained in Chocolate Ginger has a crude fiber content of chocolate ginger conducted tempering sebesar 2.1397%, while the fiber content in doing secaranon tempering of 3.0497% ,

The observation of chocolate ginger for 4 weeks (30 days) that does not happen fat blooming or not the formation of clumps of fat on the surface of dark chocolate. Results of research hardness test on chocolate ginger showed that no significant difference in the level of 5% to the value of the average is not significant and no interaction between the concentration of ginger and tempering and non-tempering, this happens because at the time of printing does not mean that sampel averages different.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pembuatan cokelat yang ditambahkan bubuk jahe dan mengetahui pengaruh tempering dan non tempering dalam pembuatan cokelat jahe.

Penelitian ini dibagi menjadi dua tahap, Penelitian utama dilakukan dengan menggunakan *Dark chocolate* dari penambahan Jahe dengan jenis konsentrasi terpilih dan konsentrasi cokelat bubuk terpilih dari hasil penelitian pendahuluan dan penelitian utama dilakukan untuk mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi jahe dan suhu tempering terhadap sifat organoleptik dan sifat selanjutnya dilakukan rancangan perlakuan, rancangan percobaan, rancangan analisis, dan rancangan respon. Penelitian utama yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi bubuk jahe terpilih dan proses tempering serta non tempering terhadap perubahan sifat fisik dan organoleptik cokelat jahe dengan konsentrasi bubuk jahe 7%, 8%, dan 9%.

Hasil analisis kadar lemak pada produk Cokelat Jahe yang terpilih menunjukkan bahwa kandungan lemak yang terkandung pada Cokelat Jahe memiliki kadar lemak untuk cokelat jahe yang dilakukan tempering sebesar 31,4959% sedangkan coklat jahe yang dilakukan tanpa proses tempering memiliki kadar lemak 29,6549%. Hasil analisis kadar serat kasar pada produk Cokelat Jahe yang terpilih menunjukkan bahwa kandungan lemak yang terkandung pada Cokelat Jahe memiliki kadar serat kasar untuk cokelat jahe yang dilakukan secara tempering sebesar 2,1397%, sedangkan kadar serat yang dilakukan secara non tempering sebesar 3,0497%.

Hasil pengamatan cokelat jahe selama 4 minggu (30 hari) yaitu tidak terjadi *fat blooming* atau tidak terbentuknya gumpalan lemak pada permukaan dark cokelat. Hasil penelitian uji kekerasan pada cokelat jahe menunjukkan bahwa tidak berbeda nyata pada taraf 5% dengan nilai rata-rata yang tidak signifikan dan tidak terjadi interaksi antara konsentrasi jahe dan tempering serta non tempering, hal ini terjadi karena pada saat pencetakan tidak rata sehingga sampel rata-ratanya berbeda.