**INTISARI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *cocoa butter subsitute* dan konsentrasi *soy powder* terhadap karakteristik mutu cokelat batang yang diinginkan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai konsentrasi *cocoa butter subsitute* dan *soy powder* yang optimum dalam pembuatan cokelat batang. Diharapkan dapat menambah wawasan yang luas dan memberikan informasi pengembangan teknologi pengolahan dalam pembuatan cokelat.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pola faktorial 3 x 3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dan ulangan yang dilakukan sebanyak tiga kali. Pola percobaan faktorial tersebut terdiri dari dua faktor, yaitu : faktor A (konsentrasi *cocoa butter subsitute*) terdiri dari 3 taraf yaitu : 35% (a1), 38% (a2) dan 41% (a3) dan faktor B (konsentrasi *soy powder*) terdiri dari 3 taraf yaitu: 2,5% (b1), 5% (b2) dan 7,5%(b3).

Hasil analisis dan perhitungan statistik analisis pada penelitian utama produk cokelat batang terbaik dari keseluruhan respon diperoleh pada sampel a2b1 (*cocoa butter subsitute* 38% dan *soy powder* 2,5%), karena dilihat dari uji organoleptik merupakan sampel yang paling disukai panelis dengan kadar asam lemak bebas sebesar 5,69% dan kadar protein sebesar 12,61%.