

LITERATURE REVIEW: PROFIL SENSORI COKELAT SUSU DENGAN PENAMBAHAN STEVIA DAN TEPUNG KACANG HIJAU

Siti Lasdiana Nur Janah¹, Muhammad Rifqi², Raden Siti Nurlaela³

¹Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, sitilasdiana22@gmail.com

²Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, muhammad.rifqi@unida.ac.id

³Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, r.siti.nurlaela@unida.ac.id

ABSTRAK

Cokelat susu merupakan salah satu produk pangan yang digemari masyarakat berbagai kalangan. Penggunaan pemanis alternatif seperti stevia menjadi pilihan untuk mengurangi kandungan sukrosa dalam cokelat, sementara tepung kacang hijau dipertimbangkan sebagai sumber protein nabati yang dapat memperkaya nilai gizi produk cokelat susu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil sensori cokelat susu dengan penambahan stevia dan tepung kacang hijau berdasarkan berbagai hasil kajian pustaka yang tersedia. Metode penelitian dilakukan dengan studi literatur dari berbagai jurnal yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan stevia mempengaruhi rasa manis, aftertaste, dan tekstur cokelat susu, sementara tepung kacang hijau dapat mempengaruhi warna, tekstur, dan cita rasa khas kacang. Kombinasi keduanya dapat menghasilkan profil sensori yang diterima dengan baik jika proporsinya dioptimalkan.

Kata Kunci: Cokelat susu, Stevia, Tepung kacang hijau, Profil sensori.

PENDAHULUAN

Cokelat merupakan produk olahan kakao yang banyak digemari karena rasa dan teksturnya. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat, upaya pengembangan produk cokelat rendah gula menjadi perhatian. Salah satu bahan alternatif pemanis alami rendah kalori adalah stevia (*Stevia rebaudiana*), yang memiliki intensitas rasa manis 200-300 kali lebih tinggi

daripada sukrosa (Tavares, 2020). Selain itu, tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) merupakan sumber protein nabati, serat, dan senyawa bioaktif yang potensial digunakan sebagai bahan tambahan pada cokelat susu untuk memperkaya nilai gizinya (Alzahra & Wijaya, 2023). Penggunaan stevia dan tepung kacang hijau dalam cokelat susu diharapkan tidak hanya meningkatkan nilai gizi tetapi juga mempertahankan atau memperbaiki profil sensori produk.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan metode studi literatur melalui pengumpulan dan kajian jurnal-jurnal ilmiah yang berkaitan dengan penambahan stevia dan tepung kacang hijau pada produk cokelat susu. Data dianalisis untuk mengidentifikasi pengaruh penambahan kedua bahan terhadap profil sensori produk, seperti rasa, warna, aroma, tekstur, dan aftertaste.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengaruh Stevia terhadap Profil Sensori Cokelat Susu
Tavares, (2020) melaporkan bahwa penggunaan stevia pada cokelat susu dapat meningkatkan rasa manis tanpa menambah kalori. Namun, penggunaan stevia dalam konsentrasi tinggi dapat menghasilkan aftertaste pahit yang khas. Mulyani, (2022) juga menunjukkan bahwa kombinasi stevia dengan bahan pangan lain, seperti bubuk kelor, dapat mengurangi rasa pahit dan meningkatkan penerimaan sensori produk.
2. Pengaruh Tepung Kacang Hijau terhadap Profil Sensori Cokelat Susu
Alzahra & Wijaya, (2023) dalam penelitiannya tentang cokelat berbasis tepung kacang hijau menyatakan bahwa tepung kacang hijau dapat mempengaruhi warna cokelat menjadi lebih pucat, serta menambah tekstur

padat dan cita rasa khas kacang. Formulasi optimum menghasilkan tingkat kesukaan yang mendekati coklat susu berbasis susu sapi.

3. Kombinasi Stevia dan Tepung Kacang Hijau
 Penelitian Yahtatasa, (2022) mengkaji coklat susu dengan kombinasi tepung kacang hijau dan stevia, hasilnya menunjukkan skor uji organoleptik yang baik pada parameter warna, aroma, rasa manis, rasa pahit, dan aftertaste. Formulasi dengan kadar stevia yang moderat dan tepung kacang hijau $\leq 20\%$ menghasilkan profil sensori yang disukai panelis, tanpa meninggalkan aftertaste pahit yang dominan.

Tabel 1. Hasil Penelitian Profil Sensori Milk Chocolate dengan Stevia dan Tepung Kacang Hijau.

No	Penulis	Perlakuan	Parameter Sensori	Hasil
1	Tavares <i>et al.</i> (2020)	Cokelat susu + Stevia	Rasa manis, aftertaste	Stevia meningkatkan rasa manis, aftertaste pahit jika terlalu tinggi
2	Mulyani <i>et al.</i> (2022)	Cokelat susu + Stevia + Kelor	Rasa manis, tekstur	Kombinasi mengurangi pahit, meningkatkan kesukaan
3	Alzahra & Wijaya (2023)	Cokelat + Tepung kacang hijau	Warna, tekstur, rasa kacang	Warna lebih pucat, tekstur padat, cita rasa kacang

4	Yahtatasa (2022)	Cokelat + Tepung kacang hijau + Stevia	Warna, aroma, rasa manis, rasa pahit, aftertaste	Formulasi optimum disukai panelis
---	---------------------	---	--	--

KESIMPULAN

Penambahan stevia dan tepung kacang hijau pada cokelat susu berpengaruh terhadap profil sensori produk, khususnya pada rasa manis, aftertaste, warna, tekstur, dan aroma. Penggunaan stevia mampu menggantikan sukrosa tanpa meningkatkan kalori, sedangkan tepung kacang hijau memberikan nilai tambah protein nabati. Proporsi yang tepat dari kedua bahan ini sangat penting untuk memperoleh profil sensori yang optimal dan diterima oleh konsumen.

REFERENSI

- Alzahra, R. F., & Wijaya, C. H. (2023). Optimasi Formula Cokelat Berbasis Tepung Kacang Hijau Berdasarkan Melting Point dan Penerimaan Sensori. *Institut Pertanian Bogor*.
- Mulyani, R. *et al.* (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Kelor dan Substitusi Gula Stevia terhadap Daya Terima, Sifat Fisik, dan Fungsionalitas Cokelat Susu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*.
- Tavares, G. M. *et al.* (2020). Sucrose-free Milk Chocolate Manufacture Using Bulking Agents and a Non-caloric Sweetener. *Food Science and Technology, Scielo Brazil*.

Yahtatasa, A. U. (2022). Studi Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Gula Stevia terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Produk Cokelat. .
Universitas Hasanuddin.