

## **ABSTRACT**

Siti Azizah. B.1810142. Evaluation of the Sensory Profile of Sweet Leaf Chocolate using RATA (*Rate-All-That-Apply*) Method. Supervised by Aminullah and Sri Rejeki Retna Pertiwi

Chocolate and sweet leaves can be mixed into sweet leaf chocolate which is rich in benefits to expedite breast feeding and contains antioxidants. To study the chocolate sensory added with sweet leaves, five concentrations of sweet leaf powder in this research are 3.5g; 5g; 6.5g; 8g; 9.5g and it is sensory will be tested with hedonic tests and Rate-All-That-Apply (RATA). The results showed that sweet leaf chocolate has 10 sensory attributes such as green color, gritty, milk scent, vanilla scent, herbs scent, sweetness, milk taste, bitter taste, herbs taste, and bitter aftertaste. And in this study the higher the concentration of sweet leaf powder added the attributes of green color, gritty, herbs scent, bitter taste, herbs taste, and bitter aftertaste increased, otherwise the lower the concentration, the dominant attributes that appeared were milk scent, vanilla scent, sweetness, and milk taste. Around 80% of panelist prefer chocolate with 3,5g sweet leaf powder and the least preferences panelist is 9,5g leaf powder combination by 10% consumer.

Keyword : Sweet Leaf Chocolate, RATA, Sensory

## ABSTRAK

Siti Azizah. B.1810142. Evaluasi Profil Sensori Cokelat Daun Katuk dengan Metode RATA (*Rate-All-That-Apply*). Dibimbing oleh Aminullah dan Sri Rejeki Retna Pertiwi

Cokelat dan daun katuk dapat dicampurkan menjadi cokelat daun katuk yang kaya manfaat diantaranya dapat memperlancar ASI dan mengandung antioksidan. Untuk mempelajari sensori cokelat yang ditambahkan dengan daun katuk dibuat lima konsentrasi serbuk daun katuk yang ditambahkan yaitu 3,5g; 5g; 6,5g; 8g; 9,5g dan diujikan sensori menggunakan uji hedonik dan *Rate-All-That-Apply* (RATA). Hasil penelitian menunjukkan cokelat daun katuk memiliki 10 atribut sensori seperti warna *green*, tekstur berpasir, aroma *milky*, aroma vanila, aroma *herbs*, rasa *sweet*, rasa *milky*, rasa *bitter*, rasa *herbs*, dan *aftertaste bitter*. Serta pada penelitian ini semakin tinggi konsentrasi serbuk katuk ditambahkan atribut warna *green*, tekstur berpasir, aroma *herbs*, rasa *bitter*, rasa *herbs*, dan *aftertaste bitter* semakin meningkat, sebaliknya konsentrasi semakin rendah maka atribut yang timbul dominan aroma *milky*, aroma vanila, rasa *sweet*, dan rasa *milky*. Tingkat kesukaan konsumen terhadap cokelat daun katuk dengan konsentrasi serbuk katuk 3,5g dengan persentase sebanyak 80% dan paling tidak menerima pada konsentrasi serbuk katuk 9,5g dengan persentase 10%.

Kata kunci: Cokelat Daun Katuk, RATA, Sensori