

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan jamu sebagai bahan isian pada chocolate praline (studi kasus pada jamu galian singset, jamu uyup-uyup, dan jamu pahitan) . Penelitian ini dilatarbelakangi oleh mengurangnya minat generasi muda penerus bangsa untuk mengkonsumsi jamu dengan berbagai alasan diantaranya karena jamu diasumsikan sebagai minuman kuno, jamu kalah populer dengan minuman lainnya, dan karena jamu memiliki rasa yang pahit. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep chocolate praline dengan melelehkan cokelat dan dilakukan proses *tempering*, *moulding*, dan *filling* kemudian diberi bahan tambahan yaitu jamu sebagai alternatif dalam membantu memperkenalkan kembali minuman tradisional jamu agar dapat diterima dan dikonsumsi oleh konsumen, khususnya generasi muda dengan inovasi produk yang baru dan modern tanpa mengubah cita rasa dari jamu itu sendiri. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuisisioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk chocolate praline dengan menggunakan jamu yaitu 250 gr chocolate ganache jamu, 1000 gram dark chocolate couverture, 1000 gr white chocolate couverture dan 200 gr colored cocoa butter. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka. Maka chocolate praline dengan menggunakan bahan tambahan jamu dapat diterima dan di konsumsi oleh konsumen.

Kata Kunci : *Chocolate, Praline, Jamu*

