

## **ABSTRAK**

Dzikra Mulana. 2021. Uji Organeleptik Penambahan Coklat Pada Kudapan Palopo Khas Sumbawa Barat. Penelitian ini bertujuan: 1) Untuk mengetahui cara produksi kudapan palopo dengan penambahan ganache coklat. 2) Untuk mengetahui pengujian organeleptik dari kudapan palopo dengan penambahan coklat. Dengan menggunakan metode eksperimen yang dilakukan 2 kali percobaan lalu menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil yang didapatkan adalah bahan yang digunakan harus menggunakan bahan yang segar dan premium agar mendapatkan hasil yang bagus. Uji organoleptik yang melibatkan 30 orang panelis . Pengemasan yang digunakan dengan menggunakan *cup box* berbahan dasar plastik dan menempelkan stiker diatas *cup box* tersebut untuk meningkatkan daya tarik produk.

Kata kunci : Palopo, Uji organoleptik, coklat.