

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
DAFTAR SINGKATAN ISTILAH	xviii
INTISARI	xx
ABSTRACT	xxi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Batasan Masalah	6
1.5 Manfaat	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Minuman Kakao	8
2.2. Bahan Baku Pembuatan Minuman Kakao	10
2.2.1 Bubuk Kakao	10
2.2.2 Gula Semut	12
2.3. Minuman Kakao Instan	15
2.4. Proses Pembuatan Minuman Kakao Instan dengan Aglomerasi Termal	16
2.5. Karakteristik Kualitas Bubuk kakao Instan	19

2.3.1 Karakteristik Fisik	19
2.3.2 Karakteristik Instan	21
2.3.3 Karakteristik Alir	23
BAB III METODOLOGI	24
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.1.1 Tempat Penelitian.....	24
3.1.2 Waktu Penelitian	24
3.2 Alat dan Bahan	24
3.2.1 Peralatan Produksi.....	24
3.2.1.1 <i>Batch-Type Steam Agglomerator</i>	24
3.2.1.2 <i>Cabinet Dryer</i>	25
3.2.1.3 <i>Blender</i>	26
3.2.1.4 <i>Standing Mixer</i>	26
3.2.2 Peralatan Pengujian.....	27
3.2.2.1 Timbangan Analitik	27
3.2.2.2 Desikator	28
3.2.2.3 <i>Chroma Meter</i>	28
3.2.2.4 Pelat Kaliberasi	29
3.2.2.5 Gelas Ukur	29
3.2.2.6 <i>Oven</i>	29
3.2.2.7 <i>Flow Table</i>	30
3.2.2.8 Ayakan Tyler	30
3.2.2.9 <i>Hot Plate Magnetic Stirrer</i>	31
3.2.2.10 Sentrifus	32
3.2.2.11 Gelas Beker	32
3.2.3 Bahan Produksi	32
3.2.4 Bahan.....	33
3.3 Prosedur Penelitian	33

3.3.1 Penelitian Pendahuluan	34
3.3.2 Penelitian Utama	34
3.3.2.1 Rancangan Percobaan	34
3.3.2.2 Preparasi dan Instanisasi Bubuk kakao	35
3.3.3 Analisis Karakteristik Bubuk kakao Instan	37
3.3.2.3 Karakteristik Fisik	37
3.3.2.1.1 Kadar Air	37
3.3.2.1.2 Warna	38
3.3.2.1.3 Densitas	39
3.3.2.1.4 <i>Finenes Modulus</i> dan Diameter Rerata	40
3.3.2.4 Karakteristik Instan	41
3.3.2.2.1 <i>Solubility</i>	41
3.3.2.2.2 <i>Dispersibility</i>	41
3.3.2.5 Karakteristik Alir	42
3.3.2.3.1 <i>Flowability</i>	42
3.3.2.3.2 <i>Cohessiveness</i>	43
3.4 Analisis Data	44
3.4.1 Pemilihan Perlakuan Terbaik Berdasarkan Analisis TOPSIS	44
3.4.2 Analisis Statistik	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Karakteristik Bahan Baku Pembuatan Bubuk Kakao Instan	47
4.2 Interaksi Variabel Penelitian Terhadap Karakteristik Fisik, Instan, dan Alir Bubuk kakao	48
4.3 Karakteristik Fisik pada Setiap Sampel	54
4.5.1 Kadar Air	54
4.5.2 Warna	56
4.5.3 Densitas	59
4.5.4 <i>Fineness Modulus</i> (FM) dan Diameter Rerata	61
4.3.4.1 <i>Fineness Modulus</i> (FM)	62

4.3.4.2 Diameter Rerata	63
4.4 Karakteristik Instan pada Setiap Sampel	65
4.4.1 <i>Solubility</i>	65
4.4.2 <i>Dispersibility</i>	67
4.5 Karakteristik Alir pada Setiap Sampel	70
4.5.1 <i>Flowability</i>	70
4.5.2 <i>Cohesiveness</i>	71
4.6 Penentuan Perlakuan Terbaik Berdasarkan Analisis TOPSIS.....	73
BAB V PENUTUP.....	75
5.1 Kesimpulan.....	75
5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	83