

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1. Cokelat.....	5
2.1.1. Cokelat <i>Couverture</i> .....	6
2.1.2. Cokelat <i>Compound</i> .....	6
2.1.3. <i>Dark Chocolate, Milk Chocolate, dan White Chocolate</i> .....	7
2.2. Bahan Baku Pembuatan Cokelat <i>Praline Compound</i> .....	7
2.2.1. Lemak Kakao ( <i>Cocoa Butter</i> ).....	7
2.2.2. Gula.....	7
2.2.3. Bubuk Kakao ( <i>Cocoa Powder</i> ).....	8
2.2.4. Pasta Kakao ( <i>Cocoa Mass</i> ) .....	8
2.3. Bahan Baku Pembuatan Cokelat <i>Compound</i> .....	9
2.3.1. <i>Cocoa Butter Substitute</i> (CBS) .....	9
2.3.2. <i>Cocoa Butter Replacer</i> (CBR) .....	10
2.3.3. <i>Cocoa Butter Equivalent</i> (CBE) .....	10
2.4. Cokelat <i>Praline Compound</i> .....	11
2.4.1. Selai Kacang .....	11
2.4.2. Selai Stroberi.....	11
2.5. Proses Pembuatan Cokelat .....	12
2.5.1. Proses Pencampuran ( <i>Mixing</i> ) .....	12

2.5.2. Proses Pengecilan Ukuran ( <i>Refining</i> ).....	13
2.5.3. Proses <i>Conching</i> .....	13
2.5.4. Proses <i>Tempering</i> .....	14
2.6. Proses Pembuatan Cokelat <i>Praline Compound</i> .....	15
2.7. Parameter Kualitas Cokelat .....	16
2.7.1. Kadar Air .....	16
2.7.2. Ukuran Partikel .....	18
2.7.3. Warna.....	18
2.7.4. Kekerasan.....	19
2.7.5. Titik Leleh.....	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
3.2. Bahan.....	21
3.3. Peralatan .....	22
3.3.1. Peralatan Produksi Cokelat .....	22
3.4. Prosedur Penelitian .....	34
3.4.1. Penelitian Pendahuluan .....	35
3.4.2. Penelitian Utama .....	37
3.5. Metode Pengukuran Karakteristik Cokelat <i>Praline Compound</i> dengan Isian Selai Stroberi dan Selai Kacang .....	38
3.5.1. Kadar Air .....	38
3.5.2. Warna.....	39
3.5.3. Kekerasan.....	39
3.5.4. Titik Leleh.....	40
3.5.5. Ukuran Partikel Cokelat.....	41
3.6. Analisis Data .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>44</b>
4.1. Karakteristik Bahan Baku Cokelat .....	44
4.2. Hubungan Lama Penyimpanan (Waktu Pertumbuhan Kristal), Jenis Selai, dan Persentase Tambahan Bubuk Kakao terhadap Karakteristik <i>Dark Chocolate Compound</i> , <i>Milk Chocolate Compound</i> , dan <i>White Chocolate Compound</i> .....	45
4.3. Karakteristik Produk Cokelat .....	49
4.3.1. Kadar Air .....	49
4.3.2. Ukuran Partikel Cokelat.....	52
4.3.3. Titik Leleh.....	58

4.3.4. Kekerasan.....	61
4.3.5. Warna.....	65
4.4. Analisis Hasil Penelitian Cokelat <i>Praline Compound</i> Metode TOPSIS .....	75
4.5. Potensi Pengembangan Produk Cokelat <i>Praline Compound</i> Tahan Panas .....	76
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>78</b>
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Saran .....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>84</b>