

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Manfaat bagi penulis.....	5
1.5.2 Manfaat bagi akademis	5
1.5.3 Manfaat bagi masyarakat dan pemerintah.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Cokelat	6
2.2 Cokelat Praline.....	7
2.3 Bahan-bahan Pembuatan Cokelat	9
2.3.1 Pasta Kakao.....	9
2.3.2 Bubuk Kakao	9
2.3.3 Lemak Kakao	10
2.3.4 Gula.....	11
2.3.5 Selai Blueberry.....	13
2.4 Proses Pembuatan Cokelat Praline.....	13
2.4.1 <i>Mixing</i>	15
2.4.2 <i>Refining</i>	15
2.4.3 <i>Conching</i>	15

2.4.4 <i>Tempering</i>	16
2.4.5 <i>Moulding</i> pada Cokelat Praline	17
2.4.5.1 Pencetakan Konvensional (<i>Conventional Moulding</i>)	18
2.4.5.2 <i>Cold Stamp</i>	19
2.4.5.3 <i>One Shot Technology</i>	20
2.4.6 Pendinginan	20
2.5 Parameter Kualitas Cokelat	21
2.5.1 Titik Leleh	21
2.5.2 Kekerasan	22
2.5.3 Kadar Air	22
2.5.4 Ukuran Partikel	23
2.5.5 Warna	23
BAB III BAHAN DAN METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.2 Bahan	25
3.3 Peralatan	26
3.3.1 Peralatan Produksi Cokelat Praline	26
3.3.1.1 <i>Melanger</i>	26
3.3.1.2 Oven	27
3.3.1.3 Meja Penggetar (<i>Vibrating Table</i>)	28
3.3.1.4 Lemari Pendingin (<i>Showcase</i>)	28
3.3.1.5 Timbangan digital	29
3.3.1.6 Spatula, Loyang, Baskom, dan Pisau <i>Scraper</i>	30
3.3.1.7 Cetakan	30
3.3.1.8 <i>Ice Gel</i>	31
3.3.1.9 <i>Thermometer Gun</i>	31
3.3.2 Peralatan Pengujian Mutu Cokelat	32
3.3.2.1 <i>Chromameter</i>	32
3.3.2.2 <i>Texture Analyzer</i>	33
3.3.2.3 Mikroskop Optik	34
3.3.2.4 <i>Water Bath</i>	35
3.3.2.5 Gelas Beker dan Termokopel	36
3.3.2.6 Oven	36
3.3.2.7 Timbangan Analitik	37

3.3.2.8 Desikator	37
3.3.2.9 Minyak, Kaca preparat, Pipet, dan Alkohol	38
3.3.2.10 <i>Ice Box</i>	38
3.3.2.11 <i>Moisture Analyzer</i>	39
3.4 Prosedur Penelitian	40
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	40
3.4.1.1 Kadar Air	40
3.4.1.2 Kadar Lemak	40
3.4.1.3 <i>Fineness Modulus</i>	41
3.4.2 Penelitian Utama	41
3.4.2.1 Persiapan Bahan	42
3.4.2.2 Rancangan Penelitian	42
3.4.2.3 Proses Pembuatan Cokelat	45
3.5. Metode Pengukuran Karakteristik Cokelat Hitam Praline <i>Couverture</i>	52
3.5.1. Titik Leleh	52
3.5.2. Kekerasan	53
3.5.3 Kadar Air	54
3.5.4. Ukuran partikel	56
3.5.5. Warna	57
3.6. Analisis Data	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	62
4.1 Karakteristik Bahan Baku Pembuatan Cokelat Praline	62
4.2 Hubungan Waktu Pembentukan Cangkang, Kadar Lemak, dan Lama Maturasi Cokelat Praline terhadap Kualitas Cokelat	63
4.3 Parameter Kualitas Cokelat Hitam Praline <i>Couverture</i>	68
4.3.1 Titik Leleh	68
4.3.2 Kekerasan	71
4.3.3 Kadar air	74
4.3.4 Ukuran Partikel	76
4.3.5 Warna	80
4.3.5.1 <i>Lightness</i> (L^*)	82
4.3.5.2 <i>Redness</i> (a^*) dan <i>Yellowness</i> (b^*)	84
4.3.5.3 <i>Hue</i> (h°) dan <i>Chroma</i> (C^*)	88
4.4 Penentuan Cokelat Terbaik berdasarkan Metode TOPSIS (<i>Technique for Others Reference by Similarity to Ideal Solution</i>)	91

BAB V PENUTUP	93
5.1 Kesimpulan	93
5.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN.....	98