

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Rumusan Masalah.....	3
1.4. Manfaat.....	4
1.5. Batasan Masalah.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Potensi Komoditas Kakao.....	6
2.2. Bubuk Kakao.....	6
2.3. Bubuk Minuman Kakao Instan.....	8
2.4. Bahan Baku Bubuk Minuman Kakao Instan.....	9
2.4.1. Bubuk Minuman Kakao.....	10
2.4.2. Gula Sukrosa.....	10
2.5. Pembuatan Bubuk Minuman Kakao Instan.....	10
2.5.1. Pembuatan Bubuk Minuman Kakao Instan Menggunakan Bahan Tambahan.....	10
2.5.2. Pembuatan Bubuk Minuman Kakao Instan Menggunakan Sistem Aglomerasi.....	11
2.5.3. Pembuatan Bubuk Minuman Kakao Instan dengan Aglomerasi Uap (<i>Steam</i>).....	12

2.6. Karakteristik Bubuk Minuman Kakao Instan	13
2.6.1. Karakteristik Fisik	13
2.6.1.1. Kadar Air	14
2.6.1.2. Komponen Warna	14
2.6.1.3. <i>Density</i>	14
2.6.1.4. <i>Fineness Modulus</i> dan Diameter Rata-Rata	15
2.6.2. Karakteristik Instan	15
2.6.2.1. <i>Solubility</i>	15
2.6.2.2. <i>Dispersibility</i>	16
2.6.3. Karakteristik Alir	16
2.6.3.1. <i>Flowability</i>	16
2.6.3.2. <i>Cohesiveness</i>	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.2. Alat dan Bahan	17
3.2.1. Peralatan Produksi	17
3.2.1.1. <i>Batch-Type Steam Jet Agglomerator</i>	17
3.2.1.2. <i>Cabinet Dryer</i>	18
3.2.1.3. <i>Food Mixer</i>	19
3.2.2. Peralatan Analisis	20
3.2.2.1. Timbangan Analitik	20
3.2.2.2. Oven	20
3.2.2.3. Chromameter	21
3.2.2.4. <i>Flow Table</i>	21
3.2.2.5. Ayakan Tyler dan Vibrator	22
3.2.2.6. Mesin Sentrifus	23
3.2.2.7. <i>Hot Plate Magnetic Strirer</i>	24
3.2.2.8. Saringan	24
3.2.2.9. Desikator Vakum	25
3.2.3. Bahan	26
3.3. Prosedur Penelitian	26
3.3.1. Penelitian Pendahuluan	26
3.3.2. Penelitian Utama	27

3.3.3. Persiapan Bahan	29
3.3.4. Persiapan Alat dan Proses Produksi Bubuk Minuman Kakao Instan	29
3.4. Metode Pengukuran dan Perhitungan	31
3.4.1. Pengukuran Karakteristik Fisik Bahan	31
3.4.1.1. Kadar Air	31
3.4.1.2. Komponen Warna	31
3.4.1.3. <i>Density</i>	32
3.4.1.4. <i>Fineness Modulus</i>	33
3.4.1.5. Diameter Rata-rata	33
3.4.2. Pengukuran Karakteristik Instan Bahan	33
3.4.2.1. <i>Solubility</i>	33
3.4.2.2. <i>Dispersibility</i>	34
3.4.3. Pengukuran Karakteristik Alir Bahan	34
3.4.3.1. <i>Cohesiveness</i>	34
3.4.3.2. <i>Flowability</i>	35
3.5. Analisis Statistik	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Karakteristik Bahan Baku Bubuk Minuman Kakao	37
4.2. Hubungan Antara Variabel Penelitian Terhadap Karakteristik Instan Bubuk Kakao	38
4.3.1. Karakteristik Fisik Bubuk Minuman Kakao Instan Akibat dari Variasi Perlakuan Waktu Pemberian <i>Steam</i> , Ketebalan Bahan, dan Ketinggian Rak (<i>Tray</i>)	44
3.4.3.1.1. Kadar Air Bubuk Minuman Kakao Instan	47
3.4.3.1.2. Warna Bubuk Minuman Kakao Instan	49
3.4.3.1.3. <i>Density</i> Bubuk Minuman Kakao Instan	58
3.4.3.1.4. <i>Fineness Modulus</i> Bubuk Minuman Kakao Instan	61
3.4.3.1.5. Diameter Rata-Rata Bubuk Kakao Instan	613

4.3.2. Karakteristik Instan Bubuk Minuman Kakao Instan Akibat dari Variasi Perlakuan Waktu Pemberian Steam, Ketebalan Bahan, dan Level Tingkatan Rak (Tray)	64
4.3.2.1. <i>Solubility</i> (Kelarutan)	66
4.3.2.2. <i>Dispersibility</i>	68
4.3.3. Karakteristik Alir Bubuk Minuman Kakao Instan Akibat dari Variasi Perlakuan Waktu Pemberian Steam, Ketebalan Bahan, dan Level Tingkatan Rak (Tray)	70
4.3.3.1. <i>Flowability</i>	70
4.3.3.2. <i>Cohesiveness</i>	73
4.3. Penentuan Variasi Perlakuan Terbaik	75
BAB V PENUTUP	78
5.1. Kesimpulan	78
5.2. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	83