

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
INTISARI	xvii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Batasan Masalah	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
1.5.1. Bagi Mahasiswa.....	5
1.5.2. Bagi Perguruan Tinggi	5
1.5.3. Bagi Masyarakat dan Pemerintah.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Cokelat.....	6
2.2. Cokelat <i>Praline</i>	7
2.3. Bahan Baku Cokelat	9
2.3.1. Pasta Kakao	9
2.3.2. Lemak kakao.....	9
2.3.3. Bubuk Kakao	10
2.3.4. Gula Pasir	10
2.4. Hidrogel.....	11
2.5. Bahan Baku Pembuatan Hidrogel.....	11

2.5.1. Bubuk karagenan	11
2.5.2. Akuades	12
2.6. Proses Pembuatan Cokelat.....	13
2.7. Parameter Kualitas Cokelat	14
2.7.1. Titik Leleh	14
2.7.2. Kekerasan	15
2.7.3. Ukuran Partikel.....	15
2.7.4. Warna.....	16
2.7.5. Kadar Air	17
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	18
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2. Bahan	18
3.3. Peralatan	19
3.3.1. Peralatan Pembuatan Cokelat <i>Praline</i>	19
3.3.1.1. Melanger	19
3.3.1.2. Oven	20
3.3.1.3. Meja getar.....	21
3.3.1.4. Lemari pendingin (<i>showcase</i>)	22
3.3.1.5. Timbangan digital	23
3.3.1.6. <i>Thermometer gun</i>	24
3.3.1.7. Loyang dan <i>Scraper</i>	24
3.3.1.8. Cetakan (<i>mold</i>)	25
3.3.2. Peralatan Pembuatan Hidrogel	26
3.3.2.1. Gelas ukur	26
3.3.2.2. Gelas beker.....	26
3.3.2.3. <i>Magnetic stirrer</i>	27
3.3.2.4. <i>Overhead stirrer</i>	27
3.3.2.5. Timbangan digital, cawan, dan sendok takar.....	28
3.3.3. Peralatan Pengujian Bahan Baku Cokelat <i>Praline</i>	29
3.3.3.1. <i>Moisture analyzer</i>	29
3.3.3.2. Ayakan <i>tyler</i>	30

3.3.4. Peralatan Pengujian Cokelat <i>Praline</i>	30
3.3.4.1. <i>Texture analyzer</i>	30
3.3.4.2. Timbangan analitik.....	31
3.3.4.3. Oven.....	32
3.3.4.4. Desikator.....	33
3.3.4.5. <i>Oil water bath</i>	34
3.3.4.6. Termokopel, kabel, dan alat pengaduk.....	34
3.3.4.7. <i>Chromameter</i>	35
3.3.4.8. Mikroskop optik.....	35
3.3.4.9. <i>Centrifuge tube</i> dan pipet.....	36
3.3.4.10. Kaca preparat dan <i>cover glass</i>	37
3.3.4.11. <i>Ice box</i>	37
3.3.4.12. <i>Ice gel</i>	38
3.4. Proses Penelitian.....	38
3.4.1. Penelitian Pendahuluan.....	39
3.4.1.1. Kadar air.....	40
3.4.1.2. Kadar lemak.....	40
3.4.1.3. Kekerasan.....	41
3.4.1.4. <i>Fineness Modulus</i> (FM).....	41
3.4.1.5. Warna.....	41
3.4.2. Penelitian Utama.....	42
3.4.2.1. Persiapan bahan.....	42
3.4.2.2. Rancangan penelitian.....	42
3.4.2.3. Proses pembuatan hidrogel.....	45
3.4.2.4. Proses pembuatan cokelat <i>praline</i>	46
3.5. Metode Pengukuran dan Perhitungan.....	49
3.5.1. Titik Leleh.....	49
3.5.2. Kekerasan.....	50
3.5.3. Ukuran Partikel.....	51
3.5.4. Warna.....	52
3.5.5. Kadar Air.....	53
3.6. Analisis Data.....	54

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	56
4.1. Karakteristik Bahan Baku Cokelat <i>Praline</i>	56
4.2. Karakteristik Hidrogel	57
4.3. Hubungan Kadar Lemak Cokelat, Pemberian <i>Filling</i> , dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Cokelat <i>Praline</i>	58
4.4. Hubungan Waktu Pembentukan Cangkang, Kadar Lemak Cokelat, dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Cokelat <i>Praline</i>	60
4.5. Karakteristik Produk Cokelat <i>Praline</i>	64
4.5.1. Titik Leleh	64
4.5.2. Kekerasan	67
4.5.3. Ukuran Partikel.....	70
4.5.4. Warna.....	74
4.5.5. Kadar Air	86
4.6. Potensi Pengembangan Produk Cokelat <i>Praline Couverture</i>	89
BAB V. PENUTUP	91
5.1. Kesimpulan	91
5.2. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN.....	99