

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xvii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1. Manfaat Bagi Penulis.....	4
1.5.2. Manfaat Bagi Akademisi	5
1.5.3. Manfaat Bagi Masyarakat dan Pemerintah	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Cokelat	7
2.2. Cokelat Praline	8
2.3. Bahan-Bahan Pembuatan Cokelat.....	9
2.3.1. Lemak Kakao	9
2.3.2. Pasta Kakao (<i>Cocoa Liquor</i>)	11
2.3.3. Bubuk Kakao (<i>Cocoa Powder</i>).....	11
2.3.4. Gula Semut	12
2.4. Proses Pembuatan Cokelat	13
2.4.1. Pencampuran (<i>Mixing</i>).....	13
2.4.2. Pengecilan Ukuran (<i>Refining</i>).....	14

2.4.3. Penghalusan (<i>Conching</i>).....	14
2.4.4. <i>Tempering</i>	15
2.4.5. Pencetakan (<i>Moulding</i>).....	16
2.4.6. Maturasi	16
2.5. Parameter Uji.....	16
2.5.1. Kadar Air	16
2.5.2. Warna (<i>Appearance</i>).....	17
2.5.3. Kekerasan.....	18
2.5.4. Titik Leleh.....	18
2.5.5. Ukuran Partikel	20
BAB III METODOLOGI.....	21
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.2. Bahan.....	21
3.3. Alat Pembuatan Cokelat.....	21
3.3.1. <i>Melanger</i>	22
3.3.2. Oven.....	22
3.3.3. Cetakan (<i>Moulding</i>)	23
3.3.4. Meja Penggetar	23
3.3.5. Lemari Pendingin (<i>Showcase</i>)	24
3.3.6. Timbangan Digital	25
3.3.7. <i>Thermometer Gun</i>	26
3.3.8. <i>Ice Gel</i>	26
3.3.9. Loyang, Baskom dan Pengaduk.....	27
3.4. Peralatan Pengujian Cokelat.....	27
3.4.1. <i>Chromameter</i>	27
3.4.2. <i>Texture Analyzer</i>	28
3.4.3. Mikroskop Optik.....	29
3.4.4. <i>Waterbath</i>	30
3.4.5. Termokopel.....	31
3.4.6. Oven.....	32
3.4.7. Timbangan Analitik	33
3.4.8. Desikator	33

3.4.9. Kaca Preparat.....	34
3.4.10. Gelas <i>Beaker</i>	34
3.5. Alat Pengukuran Parameter Bahan	34
3.5.1. <i>Moisture Analyzer</i>	34
3.5.2. Saringan <i>Tyler</i>	35
3.6. Proses Penelitian	36
3.6.1. Penelitian Pendahuluan.....	36
3.6.2. Rancangan Penelitian.....	38
3.6.3. Penelitian Utama.....	39
3.7. Metode Pengukuran Karakteristik Cokelat	45
3.7.1. Kadar Air	45
3.7.2. Warna (<i>Appearance</i>).....	46
3.7.3. Kekerasan.....	48
3.7.4. Titik Leleh.....	49
3.7.5. Ukuran Partikel	50
3.8. Analisis Data	50
3.9. TOPSIS.....	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1. Karakterisasi Bahan Baku	53
4.2. Hubungan Kadar Lemak dan Lama Pembentukan Cangkang Terhadap Karakteristik Cokelat.....	54
4.3. Parameter Kualitas Cokelat Hitam Praline <i>Couverture</i>	58
4.3.1. Kadar Air	58
4.3.2. Warna.....	61
4.3.3. Kekerasan.....	73
4.3.4. Titik Leleh.....	76
4.3.5. Ukuran Partikel	79
4.3.6. TOPSIS	82
4.4. Potensi Pengembangan Cokelat Praline	83
BAB V PENUTUP.....	85
5.1. Kesimpulan.....	85
5.2. Saran.....	85

Daftar Pustaka	86
LAMPIRAN	91