

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI	xvii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.2.1 Tujuan Umum	3
1.2.2 Tujuan Khusus	3
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Batasan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Manfaat Bagi Penulis	5
1.5.2 Manfaat Bagi Akademisi	5
1.5.3 Manfaat Bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Cokelat.....	7
2.2. Cokelat <i>Praline</i>	8
2.3. Bahan Baku Cokelat <i>Praline Couverture</i>	9
2.3.1. Bubuk Kakao (<i>Cocoa Powder</i>)	9
2.3.2. Pasta Kakao (<i>Cocoa Mass</i>).....	9
2.3.3. Lemak Kakao (<i>Cocoa Butter</i>)	10
2.3.4. Gula	11
2.3.4.1 Gula Sukrosa	12
2.3.4.2 Gula Semut.....	12
2.3.5. Isian (<i>Filling</i>).....	13
2.3.5.1 Isian Berbasis Lemak	13
2.3.5.2 Isian Berbasis Air	14
2.4. Proses Pembuatan Cokelat	15
2.4.1 Pencampuran (<i>Mixing</i>).....	16
2.4.2 Pengecilan Ukuran (<i>Refining</i>).....	16
2.4.3 <i>Conching</i>	17
2.4.4 <i>Tempering</i>	17
2.4.5 Pencetakan (<i>Moulding</i>)	18
2.5. Parameter Kualitas Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i>	19
2.5.1 Kadar Air	19
2.5.2 Titik Leleh.....	20
2.5.3 Kekerasan.....	21
2.5.4 Ukuran Partikel	21

2.5.5 Warna	22
2.5.6 Glossiness	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian	24
3.2 Bahan Dan Alat Penelitian	24
3.2.1 Bahan Penelitian	24
3.2.2 Alat Pembuatan Cokelat	25
3.2.2.1 Melanger	25
3.2.2.2 Oven	25
3.2.2.3 Thermometer Gun	26
3.2.2.4 Meja Penggetar (<i>Vibrating Table</i>)	26
3.2.2.5 Lemari Pendingin (<i>Showcase</i>)	27
3.2.2.6 Timbangan Digital	28
3.2.2.7 Scraper Silikon Dan Aluminium, Loyang, Dan Baskom	28
3.2.2.8 Ice Gel	29
3.2.2.9 Cetakan <i>Praline</i>	29
3.2.3 Alat Pengukuran Parameter Cokelat	29
3.2.3.1 Kadar Air	30
3.2.3.2 Titik Leleh	31
3.2.3.3 Kekerasan	32
3.2.3.4 Ukuran Partikel	33
3.2.3.5 Warna	34
3.2.3.6 Glossiness	35
3.3 Penyimpanan Cokelat	36
3.4 Prosedur Penelitian	38
3.3.1. Penelitian Pendahuluan	38
3.3.2. Penelitian Utama	38
3.3.2.1 Rancangan Penelitian	38
3.3.2.2 Proses Produksi	41
3.5 Pengukuran Data Parameter Kualitas Cokelat	49
3.5.1 Kadar Air	49
3.5.2 Titik Leleh	51
3.5.3 Kekerasan	53
3.5.4 Ukuran Partikel	55
3.5.5 Warna	56
3.5.6 Glossiness	57
3.6 Analisis Data	58
3.6.1 Analisis Statistik	58
3.6.2 Analisis Topsis	59
3.6.3 Analisis Kinetika Orde	62
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	65
4.1 Karakteristik Bahan Baku Cokelat <i>Praline Couverture</i>	65
4.2 Hubungan Variabel Penelitian terhadap Parameter Kualitas Cokelat <i>Praline Couverture</i>	66
4.3 Parameter Kualitas Cokelat <i>Praline Couverture</i>	71
4.3.1. Kadar Air	71
4.3.1.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Parameter Kadar Air Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i>	72

4.3.1.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Parameter Kadar Air Cokelat <i>Praline Couverture</i>	74
4.3.2. Titik Leleh	75
4.3.2.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Titik Leleh Cokelat <i>Praline Couverture</i>	75
4.3.2.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Titik Leleh Cokelat <i>Praline Couverture</i>	77
4.3.3. Kekerasan	78
4.3.3.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Kekerasan Cokelat <i>Praline Couverture</i>	78
4.3.3.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang Terhadap Kekerasan Cokelat <i>Praline Couverture</i>	81
4.3.4. Ukuran Partikel	81
4.3.4.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Ukuran Partikel Cokelat <i>Praline Couverture</i>	82
4.3.4.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Ukuran Partikel Cokelat <i>Praline Couverture</i>	83
4.3.5. Warna L* (<i>Lightness</i>)	84
4.3.5.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap <i>Lightness</i> Cokelat <i>Praline Couverture</i>	85
4.3.5.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap <i>Lightness</i> Cokelat <i>Praline Couverture</i>	86
4.3.6. Warna a*	87
4.3.6.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap a* Cokelat <i>Praline Couverture</i>	88
4.3.6.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap a* Cokelat <i>Praline Couverture</i>	89
4.3.7. Warna b*	90
4.3.7.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap b* Cokelat <i>Praline Couverture</i>	90
4.3.7.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap b* Cokelat <i>Praline Couverture</i>	92
4.3.8. Warna C* (<i>Chroma</i>)	93
4.3.8.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Chroma Cokelat <i>Praline Couverture</i>	93
4.3.8.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Chroma Cokelat <i>Praline Couverture</i>	94
4.3.9. Warna h ⁰ (<i>Hue Angle</i>)	95
4.3.9.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap <i>Hue Angle</i> Cokelat <i>Praline Couverture</i>	96
4.3.9.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap <i>Hue Angle</i> Cokelat <i>Praline Couverture</i>	97
4.3.10. Glossiness	98
4.3.10.1 Pengaruh Suhu Cetak Cangkang terhadap Glossiness Cokelat <i>Praline Couverture</i>	98
4.3.10.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Glossiness Cokelat <i>Praline Couverture</i>	100
4.4 Penentuan Cokelat Terbaik Menggunakan Metode Topsis	101
4.5 Analisis Kinetika Orde	102
4.5.1. Kadar Air	103

4.5.2 Titik Leleh	105
4.5.3 Kekerasan	107
4.5.4 Ukuran Partikel.....	108
4.5.5 Warna L*	111
4.5.6 Warna a*	113
4.5.7 Warna b*	115
4.5.8 Warna C*	117
4.5.9 Warna h ⁰	119
4.5.10 Glossiness	120
BAB V	123
5.1 Kesimpulan	123
5.2 Saran	124
DAFTAR PUSTAKA	125
LAMPIRAN.....	133