

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Penelitian	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.1 Tujuan Umum.....	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kakao (<i>Theobroma Cacao L.</i>)	7
2.2 Cokelat	9
2.2.1 Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate</i>)	10
2.2.2 Cokelat Susu (<i>Milk Chocolate</i>).....	10
2.2.3 Cokelat Putih (<i>White Chocolate</i>).....	11
2.2.4 Cokelat <i>Couverture</i>	12
2.2.5 Cokelat <i>Compound</i>	12
2.3 Bahan Baku Pembuatan Cokelat	13
2.3.1 Pasta Kakao	13
2.3.2 Bubuk Kakao	13
2.3.3 Lemak Kakao.....	14
2.3.4 Lemak Alternatif.....	14
2.3.4.1 CBA (<i>Cocoa Butter Alternatives</i>).....	15
2.4 Cokelat <i>Praline</i>	16
2.5 Isian Cokelat <i>Praline</i>	17
2.5.1 Selai Stroberi	17
2.5.2 Selai Kacang.....	18
2.5.3 Selai Salak	18
2.6 Proses Pembuatan Cokelat <i>Praline</i>	19
2.6.1 Proses Pengolahan Kakao Massa menjadi Pasta Cokelat.....	19
2.6.2 Pencetakan (<i>molding</i>)	20
2.6.2.1 Dengan Tempering	20
2.6.2.2 Tanpa Tempering	21
2.7 Parameter Kualitas Cokelat	22

2.7.1 Kadar Air	22
2.7.2 Kekerasan	23
2.7.3 Titik Leleh	24
2.7.4 Ukuran Partikel.....	24
2.7.5 Warna.....	25
2.7.6 Glossiness	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2 Alat.....	27
3.2.1. Alat Produksi	27
3.2.1.1 Oven	27
3.2.1.2 <i>Thermometer Gun</i>	28
3.2.1.3 Cetakan.....	28
3.2.1.4 Meja Penggetar (<i>Vibrating Table</i>)	29
3.2.1.5 Lemari Pendingin (<i>Showcase</i>).....	29
3.2.2. Alat Pengujian	30
3.2.2.1 <i>Texture Analyzer</i>	30
3.2.2.2 <i>Chromameter</i>	31
3.2.2.3 Timbangan Analitik	32
3.2.2.4 Mikroskop Optik	32
3.2.2.5 <i>Waterbath</i>	33
3.2.2.6 Oven	34
3.2.2.7 Termokopel.....	34
3.2.2.8 Kaca Preparat dan Penutup Kaca Preparat	35
3.2.2.9 Kotak Mini Studio	35
3.2.2.10 <i>Ice Gel</i>	36
3.3 Bahan.....	36
3.4 Prosedur Penelitian.....	37
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	38
3.4.2 Penelitian Utama.....	39
3.4.2.1 Persiapan Bahan Baku.....	39
3.4.2.2 Rancangan Penelitian	40
3.4.2.3 Proses Produksi Cokelat <i>Praline Compound</i>	41
3.5 Penyimpanan Cokelat.....	46
3.6 Metode Pengukuran Parameter Kualitas Cokelat <i>Praline</i>	47
3.6.1 Kadar Air	47
3.6.2 Kekerasan	48
3.6.3 Titik Leleh	49
3.6.4 Ukuran Partikel.....	49
3.6.5 Warna.....	50
3.6.6 Glossiness	51
3.7 Analisis Data	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
4.1 Hubungan Selai, Waktu Pembentukan Cangkang, dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisik <i>Dark Chocolate Praline Compound</i>	58

4.2 Parameter Kualitas <i>Dark Chocolate Praline Compound</i>	64
4.2.1 Kadar Air	64
4.2.2 Kekerasan	67
4.2.3 Titik Leleh	71
4.2.4 Ukuran Partikel.....	73
4.2.5 Warna.....	80
4.2.5.1 L* (<i>Lightness</i>).....	81
4.2.5.2 a* (<i>redness</i>) dan b* (<i>yellowness</i>).....	83
4.2.5.3 C* (<i>Chroma</i>) dan h° <i>hue</i>	86
4.2.6 Glossiness	90
4.3 Penentuan Perlakuan Terbaik Produk Cokelat <i>Praline Compound</i> menggunakan Analisis TOPSIS	98
4.4 Penentuan Persamaan Kinetika dan Nilai Konstanta Perubahan Parameter Kualitas.....	100
4.4.1 Kadar Air	100
4.4.2 Titik Leleh	104
4.4.3 Ukuran Partikel.....	107
4.4.4 Warna.....	109
4.4.5 Glossiness	112
BAB V PENUTUP.....	116
5.1 Kesimpulan.....	116
5.2 Saran.....	116
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN	130