

## DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
SKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
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 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Batasan Masalah .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Kakao .....	8
2.2. Cokelat .....	8
2.2.1. Cokelat <i>Couverture</i> .....	9
2.2.2. Cokelat <i>Compound</i> .....	9
2.2.3. Cokelat <i>Praline</i> .....	10
2.2.4. <i>White Chocolate</i> .....	11
2.3. Bahan Baku Pembuatan Cokelat.....	11
2.3.1. Lemak Kakao.....	11
2.3.2. Gula .....	12
2.3.3. Bubuk Kakao .....	12
2.3.4. Pasta Kakao .....	13
2.4. Bahan Baku Alternatif pada Pembuatan Cokelat.....	13
2.4.1. <i>Cocoa Butter Substitute</i> (CBS).....	13
2.4.2. <i>Cocoa Butter Replacer</i> (CBR).....	14

2.4.3. <i>Cocoa Butter Equivalent</i> (CBE) .....	14
2.4.4. <i>Emulsifier</i> .....	15
2.5. Isian Cokelat <i>Praline</i> .....	15
2.5.1. Selai Kacang .....	15
2.5.2. Selai Salak .....	16
2.5.3. Selai Stroberi .....	17
2.6. Proses Pembuatan Cokelat .....	17
2.6.1. Proses Pencampuran ( <i>Mixing</i> ) .....	17
2.6.2. Proses Pengecilan Ukuran ( <i>Refining</i> ) .....	17
2.6.3. Proses <i>Conching</i> .....	18
2.6.4. Proses <i>Tempering</i> .....	19
2.6.5. Proses <i>Molding</i> .....	19
2.7. Proses Pembuatan Cokelat Putih <i>Praline Compound</i> .....	19
2.8. Parameter Kualitas Cokelat .....	21
2.8.1. Kadar Air .....	21
2.8.2. Warna .....	22
2.8.3. <i>Glossiness</i> .....	23
2.8.4. Ukuran Partikel .....	24
2.8.5. Kekerasan .....	24
2.8.6. Titik Leleh .....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	26
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
3.2. Bahan .....	26
3.3. Alat .....	27
3.3.1. Peralatan Produksi Cokelat .....	27
3.3.2. Peralatan untuk Pengukuran Parameter Kualitas Cokelat .....	31
3.4. Prosedur Penelitian .....	39
3.4.1. Penelitian Pendahuluan .....	41
3.4.2. Penelitian Utama .....	42
3.5. Metode Pengukuran Parameter Kualitas Cokelat .....	46
3.5.1. Kadar Air .....	46
3.5.2. Warna .....	47
3.5.3. <i>Glossiness</i> .....	48
3.5.4. Kekerasan .....	48

3.5.5. Ukuran Partikel.....	49
3.5.6. Titik Leleh .....	50
3.6. Analisis Data .....	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	54
4.1. Hubungan Lama Penyimpanan, Jenis Selai, dan Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Karakteristik <i>White Chocolate Praline Compound</i> .....	54
4.2. Karakteristik Produk Cokelat.....	61
4.2.1. Kadar Air .....	61
4.2.2. Warna.....	65
4.2.3. <i>Glossiness</i> .....	82
4.2.4. Kekerasan .....	85
4.2.5. Titik Leleh .....	89
4.2.6. Ukuran Partikel.....	93
4.3. Penentuan Sampel Terbaik dengan Analisis TOPSIS .....	101
4.4. Penentuan Persamaan Kinetika dan Konstanta Laju Perubahan Nilai Parameter Kualitas .....	103
4.4.1. Kadar Air .....	104
4.4.2. Warna.....	106
4.4.3. <i>Glossiness</i> .....	112
4.4.4. Kekerasan .....	114
4.4.5. Titik Leleh .....	115
4.4.6. Ukuran Partikel.....	117
BAB V PENUTUP.....	120
5.1. Kesimpulan .....	120
5.2. Saran .....	121
DAFTAR PUSTAKA .....	122
LAMPIRAN.....	129