

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Batasan Masalah	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Cokelat	6
2.1.1. <i>Cokelat Hitam (Dark chocolate)</i>	7
2.1.2. <i>Cokelat Susu (Milk Chocolate)</i>	7
2.1.3. <i>Cokelat Putih (White Chocolate)</i>	7
2.1.4. <i>Cokelat Compound</i>	8
2.1.5. <i>Cokelat Couverture</i>	8
2.2 <i>Cokelat Praline</i>	9
2.3 Bahan Pembuatan Cokelat	9
2.3.1. Pasta Kakao	9
2.3.2. Lemak Kakao	9
2.3.3. Lemak Alternatif	10
2.3.3.1. <i>Cocoa Butter Alternatif (CBA)</i>	10
2.3.4. Susu	11
2.3.5. Gula	11
2.4 Isian Cokelat <i>Praline</i>	12
2.4.1. Selai Stroberi	12
2.4.2. Selai Salak	12
2.4.3. Selai Kacang	13
2.5 Proses Pembuatan Cokelat <i>Praline</i>	14
2.5.1. Proses Pengolahan Massa Kakao menjadi Pasta Cokelat	14
2.5.2. Pencetakan (<i>Moulding</i>)	15
2.5.1.1 Dengan Tempering	15
2.5.1.2 Tanpa Tempering	16
2.6 Parameter Kualitas Cokelat	16
2.6.1. Kadar Air	16
2.6.2. Warna	17
2.6.3. Kekerasan	18
2.6.4. Titik Leleh	18
2.6.5. Ukuran Partikel	18

2.6.6. Glossiness	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.2 Bahan	20
3.3 Peralatan.....	21
3.3.1 Peralatan pembuatan Cokelat	21
3.3.1.1 Oven.....	21
3.3.1.2 Lemari Pendingin (<i>Showcase</i>)	21
3.3.1.3 Cetakan (<i>Moulding</i>)	22
3.3.1.4 Meja Penggetar (<i>Vibrating Table</i>)	23
3.3.1.5 Timbangan Digital	23
3.3.1.6 Loyang dan Spatula.....	24
3.3.1.7 <i>Thermometer Gun</i>	24
3.3.2 Peralatan Pengujian Parameter Cokelat.....	25
3.3.2.1 Timbangan Analitik	25
3.3.2.2 Oven.....	26
3.3.2.3 <i>Chromameter</i>	27
3.3.2.4 Mikroskop Optik.....	27
3.3.2.5 <i>Texture Analyzer</i>	28
3.3.2.6 <i>Waterbath</i>	29
3.3.2.7 Gelas Beker dan Termokopel.....	30
3.3.2.8 Desikator	30
3.3.2.9 Kaca Preparat dan Pipet	31
3.4 Prosedur Penelitian	32
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	33
3.4.2 Penelitian Utama.....	33
3.4.2.1. Persiapan Bahan Baku	33
3.4.2.2. Rancangan Penelitian.....	34
3.4.2.3. Proses Pembuatan Cokelat <i>Praline Compound</i>	36
3.5 Penyimpanan Cokelat	39
3.6 Metode Pengukuran Parameter Kualitas Cokelat <i>Praline</i>	40
3.6.1. Kadar Air	40
3.6.2. Warna.....	41
3.6.3. Kekerasan	41
3.6.4. Titik Leleh	42
3.6.5. Ukuran Partikel.....	43
3.6.6. Glossiness	43
3.7 Analisis Data	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
4.1 Hubungan Waktu Pembentukan Cangkang, Jenis Selai, dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik <i>Milk Chocolate Compound</i>	50
4.2 Parameter Kualitas <i>Milk Chocolate Praline Compound</i>	56
4.2.1. Kadar Air	56
4.2.2. Warna.....	59
4.2.2.1 <i>Lightness (L*)</i>	60
4.2.2.2 <i>Redness (a*)</i> dan <i>Yellowness (b*)</i>	63

4.1.2.3 Hue (h) dan Chroma (C*)	71
4.2.3. Kekerasan	78
4.2.4. Titik Leleh	82
4.2.5. Ukuran Partikel	85
4.2.6. Glossiness	92
4.3 Penentuan Sampel Cokelat Terbaik menggunakan <i>Technique for Others Preference by Similarity to Ideal Solution (TOPSIS)</i>	99
4.4 Analisis Kinetika dan Konstanta Laju Perubahan Nilai Parameter Kualitas	100
4.4.1. Kadar Air	101
4.4.2. Warna.....	102
4.4.3. Kekerasan	106
4.4.4. Titik Leleh	107
4.4.5. Ukuran Partikel	108
4.4.6. Glossiness	110
BAB V PENUTUP.....	112
5.1. Kesimpulan	112
5.2. Saran	113
DAFTAR PUSTAKA	114
LAMPIRAN.....	120