

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	1
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Tinjauan Pustaka	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Batasan Penelitian	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	6
AB II DASAR TEORI	6
2.1 Bubuk Cokelat	6
2.2 Glukomanan	7
2.3 Serat Pangan	8
2.4 Gula	9
2.5 Cokelat Bubuk yang dipadatkan	11
2.6 Metode <i>Zeleny</i>	11
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Objek Penelitian	13
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	13
3.3 Kebutuhan Data	14
3.4 Tata Laksana Penelitian	15

3.5	Analisis Hasil Penelitian	23
3.6	Penentuan Formula Terbaik.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		25
4.1	Identifikasi Karakteristik Cokelat Bubuk yang dipadatkan.....	25
4.2	Pengujian Karakteristik Cokelat Bubuk yang dipadatkan.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		45
5.1	Kesimpulan	45
5.2	Saran	45
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN		50