



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Batasan Masalah.....	9
1.4 Tujuan Penelitian	10
1.5 Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>).....	12
2.1.1 Syarat Mutu Biji Kakao	14
2.2 Cokelat	15
2.2.1 Syarat Mutu Produk Cokelat.....	16
2.2.2 Produk Griya Cokelat Nglangeran.....	18
2.2.3 Tahapan Proses Produksi (<i>Chocomix</i>)	20
2.3 Life Cycle Assessment (LCA)	22
2.3.1 Definisi LCA.....	22
2.3.2 Tahapan LCA.....	24
2.3.3 Software OpenLCA.....	35



2.4 Energi dan Emisi	40
BAB III METODE PENELITIAN	45
3.1 Objek Penelitian	45
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	45
3.3 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	46
3.3.1 Jenis Data.....	46
3.3.2 Metode Pengumpulan Data.....	48
3.4 Tahap Life Cycle Assessment (LCA)	49
3.5 Tahap Penarikan Kesimpulan dan Saran.....	59
3.6 Diagram Alir Penelitian	60
BAB IV HASIH DAN PEMBAHASAN	61
4.1 Deskripsi Umum	61
4.2 Proses Produksi Chocomix (Siklus Hidup <i>Cradle to Gate</i>).....	65
4.3 Hasil Analisis <i>Life Cycle Assessment</i> (LCA)	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	86
5.1 Kesimpulan	86
5.2 Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	93