

DAFTAR ISI

Contents

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
BAB I.....	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	4
1.3 Tujuan penelitian.....	4
1.4 Manfaat penelitian.....	4
BAB II	5
2.1 Chocolate spread	5
2.2 Kemiri	6
2.3 Senyawa pahit	10
2.4 Reduksi senyawa pahit	12
2.5 Metode Rate All That Apply (RATA).....	13
2.6 Hipotesis	16
BAB III.....	17
3.1 Alat dan bahan penelitian	17
3.1.1 Bahan penelitian	17
3.1.2 Alat penelitian	17
3.2 Waktu dan lokasi penelitian	18

3.3 Tahapan penelitian	18
3.3.1 Penerapan perlakuan perendaman	18
3.3.2 Proses pembuatan <i>chocolate spread</i> dengan penambahan biji kemiri	19
3.3.3 Metode analisa	20
3.4 Rancangan percobaan.....	25
3.5 Variabel penelitian	26
3.6 Analisa data.....	26
BAB IV	28
4.1 Kadar flavonoid, tannin, dan senyawa spesifik biji kemiri dan <i>chocolate spread</i> ..	28
4.1.1 Kadar flavonoid.....	28
4.1.2 Kadar Tanin.....	30
4.1.3 Senyawa spesifik	33
4.2 Profil Sensoris	37
4.2.1 Penentuan Profil sensori produk <i>chocolate spread</i> biji kemiri	37
4.2.2 Analisa Sensori dengan Metode RATA.....	37
BAB V.....	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	53