

## DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	I
HALAMAN JUDUL.....	II
HALAMAN PENGESAHAN.....	III
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	IV
KATA PENGANTAR .....	V
DAFTAR ISI.....	VIII
DAFTAR GAMBAR .....	XI
DAFTAR TABEL.....	XV
DAFTAR LAMPIRAN.....	XVI
INTISARI.....	18
ABSTRACT.....	19
BAB I PENDAHULUAN .....	20
1.1. Latar Belakang.....	20
1.2. Tujuan Penelitian .....	23
1.3. Rumusan Masalah .....	23
1.4. Batasan Penelitian .....	24
1.5. Manfaat Penelitian.....	25
1.5.1 Manfaat bagi Penulis .....	25
1.5.2 Manfaat bagi Ilmu Pengetahuan.....	25
1.5.3 Manfaat bagi Masyarakat .....	26
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	27
2.1 Kakao.....	27
2.2 Cokelat.....	28
2.2.1 <i>Dark Chocolate</i> .....	29
2.2.2 <i>Milk Chocolate</i> .....	30
2.2.3 <i>White Chocolate</i> .....	31
2.2.4 Cokelat <i>Couverture</i> .....	32
2.2.5 Cokelat <i>Compound</i> .....	32
2.3 Cokelat <i>Praline</i> .....	33
2.4 Bahan Baku Cokelat <i>Praline Couverture</i> .....	33
2.4.1 Bubuk Kakao ( <i>Cocoa Powder</i> ).....	33
2.4.2 Pasta Kakao ( <i>Cocoa Mass</i> ).....	34
2.4.3 Lemak Kakao ( <i>Cocoa Butter</i> ).....	35
2.4.4 Gula .....	36
2.4.5 Isian ( <i>Filling</i> ) : Selai Kacang .....	36
2.5 Proses Pengolahan Cokelat <i>Praline Couverture</i> .....	38
2.5.1 Pencampuran ( <i>Mixing</i> ) .....	38
2.5.2 Penghalusan ( <i>Refining</i> ).....	38
2.5.3 <i>Conching</i> .....	39
2.5.4 <i>Tempering</i> .....	40
2.5.5 Pencetakan Cangkang <i>Praline</i> .....	41
2.5.6 Pengisian Selai.....	42
2.6 Parameter Kualitas Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i> .....	42
2.6.1 Kadar Air .....	42

2.6.2 Titik Leleh .....	43
2.6.3 Kekerasan .....	43
2.6.4 Kehalusan .....	44
2.6.5 Warna.....	44
2.6.6 <i>Glossiness</i> .....	45
2.7 Kinetika Orde .....	46
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>48</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	48
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	48
3.2.1 Bahan Penelitian .....	48
3.2.2 Alat Pembuatan Cokelat .....	49
3.2.3 Alat Pengukuran Parameter Cokelat .....	55
3.3 Penyimpanan Cokelat .....	63
3.4 Prosedur Penelitian .....	66
3.4.1 Karakterisasi Bahan Baku.....	66
3.4.2 Penelitian Utama.....	66
3.5 Pengambilan Data Parameter Kualitas Cokelat.....	79
3.5.1 Kadar Air .....	79
3.5.2 Titik Leleh.....	82
3.5.3 Kekerasan.....	84
3.5.4 Ukuran Partikel .....	86
3.5.5 Warna.....	88
3.5.6 <i>Glossiness</i> .....	89
3.6 Analisis Data .....	90
3.6.1 Analisis Statistik .....	90
3.6.2 Analisis <i>Technique for Others Reference by Similarity to Ideal Solution (TOPSIS)</i> .....	90
3.6.3 Analisis Kinetika Orde.....	94
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>98</b>
4.1 Karakteristik Bahan Baku Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i> .....	98
4.2 Hubungan Suhu Cetak, Waktu Pembentukan Cangkang, dan Lama Penyimpanan terhadap Parameter Kualitas Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i> .....	99
4.3 Parameter Kualitas Cokelat <i>Praline Couverture</i> .....	105
4.3.1 Kadar Air .....	105
4.3.2 Titik Leleh .....	111
4.3.3 Kekerasan .....	118
4.3.4 Ukuran Partikel.....	124
4.3.5 Warna $L^*$ ( <i>Lightness</i> ) .....	131
4.3.6 Warna $a^*$ .....	138
4.3.7 Warna $b^*$ .....	144
4.3.8 Warna $C^*$ ( <i>Chroma</i> ) .....	150
4.3.9 Warna $h^0$ ( <i>Hue angle</i> ) .....	156
4.3.10 <i>Glossiness</i> .....	162
4.4 Penentuan cokelat <i>praline couverture</i> terbaik menggunakan metode TOPSIS .....	168

4.5 Analisis Kinetika Orde .....	169
4.5.1 Kadar Air .....	170
4.5.2 Titik Leleh .....	173
4.5.3 Kekerasan .....	175
4.5.4 Ukuran Partikel .....	178
4.5.5 Warna L* .....	180
4.5.6 Warna a* .....	182
4.5.7 Warna b* .....	185
4.5.8 Warna C* .....	187
4.5.9 Warna h <sup>0</sup> .....	189
4.5.10 Glossiness .....	191
BAB V PENUTUP .....	194
5.1 Kesimpulan .....	194
5.2 Saran .....	195
DAFTAR PUSTAKA .....	196
LAMPIRAN .....	205