

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
INTISARI .....	xv
ABSTRACT .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Batasan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat .....	5
BAB II TINJUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Cokelat .....	7
2.2 Cokelat Praline.....	8
2.2.1 Permasalahan Penyimpanan .....	9
2.2.2 Pengaruh Hidrogel sebagai Isian .....	12
2.3 Proses Pembuatan Cokelat .....	13
2.3.1 Pencampuran ( <i>Mixing</i> ) .....	14
2.3.2 Pengecilan Ukuran ( <i>Refining</i> ) .....	14
2.3.3 <i>Conching</i> .....	14
2.3.4 <i>Tempering</i> .....	14
2.3.5 Pencetakan ( <i>Moulding</i> ).....	15
2.4 Kemasan Cokelat <i>Praline</i> .....	16
2.5 Karakteristik Cokelat Praline.....	19
2.5.1 Kadar Air .....	19
2.5.2 Titik Leleh .....	20
2.5.3 Kekerasan .....	21
2.5.4 Ukuran Partikel (Kekasaran) .....	22
2.5.5 Warna .....	23
2.5.6 <i>Glossiness</i> .....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	25
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
3.2 Bahan Penelitian .....	25
3.2.1 Bahan Pembuatan Praline dan Isian Hidrogel 3% .....	25
3.2.2 Bahan Pengemas <i>Praline</i> .....	26
3.3 Alat Penelitian.....	26
3.3.1 Alat Pembuatan <i>Praline</i> .....	26
3.3.2 Alat Pembuatan Hidrogel 3% .....	30

3.3.3	Alat Pengujian Karakteristik Bahan Baku dan Kemasan .....	32
3.3.4	Alat Pengujian Parameter Kualitas Cokelat <i>Praline</i> .....	33
3.4	Pengemasan Cokelat <i>Praline</i> .....	38
3.5	Penyimpanan Cokelat <i>Praline</i> .....	38
3.6	Prosedur Penelitian .....	40
3.6.1	Penelitian Pendahuluan.....	40
3.6.2	Penelitian Utama.....	40
3.7	Pengukuran Karakteristik Isian Praline .....	45
3.7.1	<i>Fineness Modulus</i> (FM).....	45
3.7.2	Kadar Air .....	46
3.7.3	Kekerasan .....	47
3.7.4	Warna.....	48
3.8	Pengukuran Karakteristik Cokelat <i>Praline</i> .....	48
3.8.1	Kadar Air .....	48
3.8.2	Titik Leleh .....	50
3.8.3	Kekerasan .....	51
3.8.4	Ukuran Partikel (Kekasaran) .....	52
3.8.5	Warna.....	53
3.8.6	<i>Glossiness</i> .....	54
3.9	Pengukuran Karakteristik Kemasan.....	55
3.10	Analisis Data .....	57
3.10.1	<i>Analysis of Variance</i> (ANOVA).....	57
3.10.2	<i>Analisis Technique for Others Reference by Similarity to Ideal Solution</i> (TOPSIS) .....	58
3.10.3	Analisis Kinetika Orde .....	60
BAB IV	PEMBAHASAN .....	66
4.1	Karakteristik Bahan .....	66
4.1.1	Karakteristik Cokelat Hitam dan Isian Hidrogele 3%.....	66
4.1.2	Karakteristik Pengemas <i>Praline</i> .....	67
4.2	Hubungan Perlakuan dengan Parameter .....	69
4.3	Parameter Kualitas Produk .....	74
4.3.1	Kadar Air.....	75
4.3.2	Titik Leleh .....	78
4.3.3	Kekerasan .....	80
4.3.4	Ukuran Partikel (Kekasaran) .....	82
4.3.5	Warna .....	87
4.3.6	<i>Glossiness</i> .....	96
4.4	Penentuan Perlakuan Terbaik dengan Metode <i>Technique for Others Reference by Similarity to Ideal Solution</i> (TOPSIS).....	104
4.5	Analisis Kinetika Orde.....	105
4.5.1	Kadar Air.....	105
4.5.2	Titik Leleh.....	110
4.5.3	Kekerasan.....	113
4.5.4	Ukuran Partikel (Kekasaran).....	114
4.5.5	Warna.....	118
4.5.6	<i>Glossiness</i> .....	126

4.5.7 Pengaplikasian Nilai Konstanta ( $k$ ) dari Pemodelan.....	130
BAB V PENUTUP .....	134
5.1 Kesimpulan.....	134
5.2 Saran.....	135
DAFTAR PUSTAKA .....	136
LAMPIRAN .....	147