

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB II DASAR TEORI	6
2.1. Cokelat putih	6
2.2. Bubuk Daun Kelor	7
2.3. <i>Cocoa Butter Alternative</i> (CBA)	9
2.4. <i>Virgin Red Palm Oil</i> (VRPO)	10
2.5. Optimasi Formula	12
2.6. Tempering	13



BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	17
3.2. Tata Laksana Penelitian	17
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Optimasi Formula	28
4.2. Validasi Hasil Optimasi.....	40
4.3. Uji Fisik Produk Cokelat Putih Daun Kelor.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51