



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	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. <i>Brownies Crispy</i>	6
2.2. <i>Brownies Crispy</i> Cokelat.....	7
2.3. Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>).....	8
2.4. Kulit Ari Biji Kakao.....	8
2.5. Karakteristik Fisik dan Kimia Produk <i>Brownies Crispy</i>	11
2.5.1. Warna.....	11
2.5.2. Tekstur.....	12
2.5.3. Ketebalan.....	13
2.5.4. Kadar Air.....	13
2.5.5. Kadar Abu Tidak Larut Asam.....	14
2.5.6. Aktivitas Antioksidan.....	15
2.5.7. Serat Kasar.....	16
2.6. Uji Perbedaan Berpasangan.....	17
2.7. Harga Pokok Produksi (HPP).....	17
2.8. Hipotesis.....	18



BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	19
3.1.1 Alat.....	19
3.1.2 Bahan.....	19
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	20
3.2.1. Penelitian Pendahuluan.....	22
3.2.2. Rancangan Penelitian.....	23
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1. Karakteristik Fisik dan Kimia <i>Brownies Crispy</i> Substitusi Bubuk Kulit Ari Biji Kakao (BKA)	35
4.2. Uji Perbedaan Berpasangan.....	49
4.3. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) <i>Brownies Crispy</i>	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	63