

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
LEMBAR PENGESAHAN	II
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR TABEL.....	XI
DAFTAR LAMPIRAN.....	XIII
INTISARI	XIV
<i>ABSTRACT</i>	XV
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.2.1 Tujuan Umum	3
1.2.2 Tujuan Khusus	4
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Batasan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Manfaat bagi Penulis	5
1.5.2 Manfaat bagi Akademisi	6
1.5.3 Manfaat bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Cokelat	7
2.2. Cokelat <i>Praline</i>	8
2.3. Bahan Baku Cokelat <i>Praline Couverture</i>	9
2.3.1. Bubuk Kakao	9
2.3.2. Pasta Kakao.....	9
2.3.3. Lemak Kakao	10
2.3.4. Gula Semut.....	11
2.3.5. Isian (<i>filling</i>).....	12
2.3.5.1 Isian Berbasis Lemak (<i>fat based</i>)	12
2.3.5.2 Isian Berbasis Air (<i>water based</i>)	13
2.4. Proses Pembuatan Cokelat	14
2.4.1 <i>Mixing</i>	14
2.4.2 <i>Refining</i>	15
2.4.3 <i>Conching</i>	15
2.4.4 <i>Tempering</i>	16
2.4.5 <i>Moulding</i>	17
2.4.6 Maturasi.....	18
2.5. Parameter Kualitas Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i>	19
2.5.1 Kadar Air.....	19
2.5.2 Titik Leleh.....	20
2.5.3 Kekerasan.....	20
2.5.4 Ukuran Partikel	21
2.5.5 Warna	21
2.5.6 <i>Glossiness</i>	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian	24
3.2 Bahan Dan Alat Penelitian	24
3.2.1 Bahan Penelitian.....	24
3.2.2 Alat Pembuatan Cokelat.....	25
3.2.2.1 <i>Melanger</i>	25
3.2.2.2 Oven.....	26
3.2.2.3 <i>Thermometer Gun</i>	26
3.2.2.4 Meja Getar (<i>Vibrating Table</i>).....	27
3.2.2.5 Lemari Pendingin (<i>Showcase</i>).....	27
3.2.2.6 Timbangan digital.....	27
3.2.2.7 Spatula, <i>Scraper</i> Aluminium, Loyang, Baskom, dan <i>Ice gel</i>	28
3.2.2.8 Cetakan	28
3.2.3 Alat Pengukuran Parameter Cokelat	29
3.2.3.1 Kadar Air	29
3.2.3.2 Titik Leleh	30
3.2.3.3 Kekerasan	31
3.2.3.4 Ukuran Partikel.....	32
3.2.3.5 Warna.....	33
3.2.3.6 <i>Glossiness</i>	34
3.3 Penyimpanan Cokelat.....	35
3.4 Prosedur Penelitian.....	37
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	37
3.4.2 Penelitian Utama	38
3.4.2.1 Rancangan Penelitian.....	38
3.4.2.2 Proses Produksi.....	40
3.5 Pengukuran Data Parameter Kualitas Cokelat	47
3.5.1 Kadar Air.....	47
3.5.2 Titik Leleh.....	49
3.5.3 Kekerasan.....	50
3.5.4 Ukuran Partikel	51
3.5.5 Warna	53
3.5.6 <i>Glossiness</i>	54
3.6 Analisis Data	55
3.6.1 Analisis Statistik.....	55
3.6.2 Analisis TOPSIS	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	59
4.1 Karakteristik Bahan Baku Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i>	59
4.2 Hubungan Variabel Penelitian Terhadap Parameter Kualitas Cokelat Hitam <i>Praline Couverture</i>	60
4.3 Parameter Kualitas Cokelat <i>Praline Couverture</i>	66
4.3.1. Kadar Air.....	66
4.3.1.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Parameter Kadar Air Cokelat <i>Praline</i>	66
4.3.1.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Parameter Kadar Air Cokelat <i>Praline</i>	68
4.3.2. Titik Leleh.....	69
4.3.2.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Titik Leleh Cokelat <i>Praline</i>	69

4.3.2.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Titik Leleh Cokelat <i>Praline</i>	71
4.3.3. Kekerasan	72
4.3.3.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Kekerasan Cokelat <i>Praline</i>	73
4.3.3.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Kekerasan Cokelat <i>Praline</i>	74
4.3.4. Ukuran Partikel	75
4.3.4.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap Ukuran Partikel Cokelat <i>Praline</i>	76
4.3.4.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap Ukuran Partikel Cokelat <i>Praline</i>	78
4.3.5. Warna L* (<i>Lightness</i>).....	79
4.3.5.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap <i>Lightness</i> Cokelat <i>Praline</i>	80
4.3.5.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap <i>Lightness</i> Cokelat <i>Praline</i>	82
4.3.6. Warna a*	83
4.3.6.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap a* Cokelat <i>Praline</i>	83
4.3.6.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap a* Cokelat <i>Praline</i>	86
4.3.7. Warna b*	86
4.3.7.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap b* Cokelat <i>Praline</i>	87
4.3.7.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap b* Cokelat <i>Praline</i>	89
4.3.8. Warna C* (<i>Chroma</i>).....	90
4.3.8.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap <i>Chroma</i> Cokelat <i>Praline</i>	91
4.3.8.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap <i>Chroma</i> Cokelat <i>Praline</i>	93
4.3.9. Warna h° (<i>Hue Angle</i>)	94
4.3.9.1 Pengaruh Suhu Cetak terhadap <i>Hue Angle</i> Cokelat <i>Praline</i>	94
4.3.9.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap <i>Hue Angle</i> Cokelat <i>Praline</i>	97
4.3.10. <i>Glossiness</i>	98
4.3.10.1 Pengaruh Suhu Cetak Cangkang terhadap <i>Glossiness</i> Cokelat <i>Praline</i>	98
4.3.10.2 Pengaruh Waktu Pembentukan Cangkang terhadap <i>Glossiness</i> Cokelat <i>Praline</i>	101
4.4 Penentuan Cokelat <i>Praline Couverture</i> Terbaik Menggunakan Metode Topsis	102
BAB V PENUTUP	104
5.1 Kesimpulan.....	104
5.2 Saran.....	105
DAFTAR PUSTAKA	106
LAMPIRAN.....	113