



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
8 BAB II. TINJAUAN TENTANG KOMODITI COKLAT	3 ✓
1. Produksi Biji Coklat Indonesia	3 ✓
2. Perkembangan Komoditi Coklat Di Indonesia	5
3. Mutu Biji Coklat	6
BAB III. TINJAUAN BUBUK COKLAT	8
1. Beberapa Cara Memperoleh Bubuk Coklat	8 ✓
2. Prosedur Pembuatan Bubuk Coklat	11 ✓
2.1. Pembersihan Biji (Bean Cleaning)	11
2.2. Penggorengan (Roasting✓)	11
2.3. Pemisahan (Winnowing)	13
2.4. Penggilingan "Nib" (Nib Grinding)	14 ✓
2.5. Alkalisasi "Nib" (Dutching)	14 ✓
2.6. Pengepresan (Pressing)	16 ✓
2.7. Penggilingan Cocoa (Cocoa Grinding)	16 ✓
3. Persyaratan Bubuk Coklat	17
BAB IV. PENGARUH PENGGORENGAN TERHADAP MUTU BUBUK COKLAT	19
1. Suhu Penggorengan	21
2. Alat Penggorengan	22
3. Waktu / Lama Penggorengan	22
BAB V. PENGUJIAN LABORATORIUM MUTU BUBUK COKLAT	24
1. Bahan	24
2. Peralatan	24
2.1. Peralatan Pembuatan Bubuk Coklat	24
2.2. Peralatan Untuk Analisa	24



3. Pembuatan Bubuk Coklat Skala Laboratorium	25
4. Pengujian Sifat Khemis, Fisis Dan Sensoris	
Bubuk Coklat	27
4.1. Pengujian Sifat Khemis	27
4.1.1. Kadar Lemak Bubuk Coklat	27
4.1.2. Kadar Air Bubuk Coklat	28
4.1.3. pH seduhan Bubuk Coklat	28
4.2. Pengujian Sifat Fisis Bubuk Coklat	29
4.2.1. Viskositas Seduhan Bubuk Coklat	29
4.2.2. Kelembutan Bubuk Coklat	29
4.3. Pengujian Sifat Sensoris Bubuk Coklat ...	30
4.3.1. Warna Bubuk Coklat	30
4.3.2. Flavor Bubuk Coklat	31
5. Analisa Data	31
6. Hasil Analisa Dan Pembahasan	31
6.1. Kadar Lemak Bubuk Coklat	32
6.2. Kadar Air Bubuk Coklat	33
6.3. pH Seduhan Bubuk Coklat	35
6.4. Viskositas Seduhan Bubuk Coklat	37
6.5. Kelembutan Bubuk Coklat	38
6.6. Warna Bubuk Coklat	40
6.7. Flavor Bubuk Coklat	42
BAB VI. KESIMPULAN	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47