



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL . . . . .	i
HALAMAN PENGESAHAN . . . . .	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN . . . . .	iii
KATA PENGANTAR . . . . .	iv
DAFTAR ISI . . . . .	vi
DAFTAR TABEL . . . . .	viii
RINGKASAN . . . . .	x
I. PENDAHULUAN . . . . .	1
II. POKOK MASALAH . . . . .	5
III. BAHAN DAN METODE ANALISA . . . . .	10
A. Bahan yang dianalisa . . . . .	10
B. Metode penelitian secara kimia dan sensoris . . . . .	10
IV. HASIL ANALISA DAN PERHITUNGAN . . . . .	13
A. Perhitungan kadar lemak . . . . .	13
B. Perhitungan kadar gula . . . . .	13
C. Pengujian sensoris . . . . .	16
V. PEMBAHASAN . . . . .	50
A. Kadar lemak . . . . .	50
B. Kadar gula . . . . .	51
C. Pengujian sensoris . . . . .	52
1. Kemasan . . . . .	52
2. Bentuk dan ukuran . . . . .	53
3. Warna . . . . .	53
4. Flavor . . . . .	54
5. Kesukaan . . . . .	55
6. Kelenbutan . . . . .	56



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**HUBUNGAN BEBERAPA UNSUR KUALITAS MILK CHOCOLATE DENGAN DERAJAT PENERIMAAN KONSUMEN**

SURIANTO, Ir. Sutardi Mapp Sc; Ir. Bambang Kartiko

Universitas Gadjah Mada, 1983 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

	Halaman
VI. HASIL DAN KESIMPULAN . . . . .	57
DAFTAR PUSTAKA . . . . .	60
LAMPIRAN . . . . .	62