



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
RINGKASAN .....	viii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar belakang penelitian .....	1
2. Kegunaan penelitian .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. Biji coklat .....	4
2. Luas dan produksi tanaman coklat di Indonesia .....	6
3. Mutu biji coklat .....	9
4. Bubuk coklat .....	10
4.1. Metode untuk memperoleh bubuk coklat	11
4.1.1. Proses Liquor .....	11
4.1.2. Proses Dutch .....	12
4.1.3. Proses Extrusion .....	12
4.2. Proses pengolahan bubuk coklat .....	13
4.2.1. Pembersihan .....	13
4.2.2. Penggorengan .....	13
4.2.3. Pemisahan .....	14
4.2.4. Penggilingan "nib" .....	15
4.2.5. Alkalisasi .....	16
4.2.6. Pengepresan Hidrolik .....	16
4.2.7. Penggilingan "cocoa cake" ...	17
4.3. Spesifikasi bubuk coklat .....	17
5. Bahan pencampur bubuk coklat .....	19
5.1. Jagung .....	19
5.2. Beras .....	20
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	21
1. Bahan .....	21



2. Peralatan .....	21
2.1. Peralatan untuk membuat bubuk coklat.	21
2.2. Peralatan untuk pengujian sensoris ..	22
2.3. Peralatan untuk analisa kimia .....	22
3. Metode penelitian .....	22
3.1. Cara membuat bubuk coklat skala laboratorium .....	23
3.1.1. Pembersihan .....	24
3.1.2. Pemanasan pendahuluan .....	24
3.1.3. Pengkulitan .....	24
3.1.4. Penggorengan .....	24
3.1.5. Penggilingan .....	25
3.1.6. Pengepresan Hidrolis .....	25
3.1.7. Penghancuran "cake" .....	26
3.1.8. Pengayakan .....	26
3.1.9. Pencampuran .....	26
3.2. Cara pengujian .....	27
3.2.1. Pengujian warna bubuk coklat .	27
3.2.2. Pengujian rasa dan aroma seduhan .....	28
3.2.3. Cara analisa data .....	29
3.2.4. Kadar lemak bubuk coklat .....	29
3.2.5. Kadar air bubuk coklat .....	30
3.2.6. Kadar abu bubuk coklat .....	31
3.2.7. Kadar serat kasar bubuk coklat	31
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
BAB V. KESIMPULAN .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN	