



## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Kata Pengantar .....	iii
Daftar Isi .....	iv
Daftar Tabel .....	v
Daftar Gambar .....	vi
Daftar Lampiran .....	vii
Ringkasan .....	ix
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Rencana Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Proses Pengolahan Biji Coklat .....	6
B. Proses Pengolahan Bubuk Coklat .....	11
1. Penggorengan (roasting) dan pemi- sahan (winnowing) .....	12
2. Alkalisasi .....	14
3. Pengepresan .....	15
4. Penggilingan dan pengayakan .....	15
C. Hipotesa .....	15
III. BAHAN DAN METODA PENELITIAN .....	16
A. Bahan dan Alat .....	16
1. Bahan yang digunakan .....	16
2. Alat yang digunakan .....	16
B. Metoda Penelitian .....	17
1. Penelitian pendahuluan .....	17
2. Pembuatan bubuk coklat dengan al- kalisasi .....	17
3. Analisa bubuk coklat .....	20
4. Prosedur analisa .....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
A. Kealkalian Bubuk Coklat .....	25
B. Kadar Lemak Bubuk Coklat .....	28
C. Kadar Abu Bubuk Coklat .....	29
D. Dispersibilitas .....	31
E. Flavor Seduhan Bubuk Coklat .....	33
F. Warna Bubuk Coklat .....	35
V. KESIMPULAN .....	35
Daftar Pustaka .....	40
Lampiran .....	41