

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Rosella (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.).....	7
2.2 Cokelat Hitam.....	9
2.3 Aktivitas Antioksidan.....	13
2.4 Stabilitas Oksidatif Lipid.....	16
2.5 Uji Fisik.....	18
2.5.1 Analisis Warna.....	18
2.5.2 Analisis Kekerasan	19
2.5.3 Analisis Titik Leleh	20
2.5.4 Analisis Morfologi Permukaan.....	21
2.6 Uji Umur Simpan (<i>Accelerated Shelf Life Test</i>).....	22
2.7 Hipotesis	23
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	24

3.2 Bahan Penelitian.....	24
3.3 Alat Penelitian	25
3.4 Tahapan Penelitian	26
3.4.1 Pembuatan Ekstrak dan Konsentrat Rosella	28
3.4.2 Analisis Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Konsentrat Rosella.....	29
3.4.3 Pembuatan Cokelat Rosella	31
3.4.4 Proses Penentuan Umur Simpan Produk	32
3.4.5 Analisis Aktivitas Antioksidan Cokelat Rosella.....	33
3.4.6 Analisis Stabilitas Lemak Cokelat Rosella	36
3.4.7 Analisis Sifat Fisik Cokelat Rosella	41
3.4.8 Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Aktivitas Antioksidan.....	44
4.2 Stabilitas Oksidatif Lipid.....	52
4.2.1 Angka Peroksida	53
4.2.2 Nilai <i>p</i> -Anisidin	55
4.2.3 Total Oksidasi (TOTOX).....	58
4.2.4 Formulasi Optimal Terhadap Perlindungan Lemak Kakao	63
4.3 Korelasi Aktivitas Antioksidan dengan Stabilitas Oksidatif Lipid	64
4.4 Penentuan Umur Simpan.....	67
4.5 Sifat Fisik.....	70
4.5.1 Tekstur Kekerasan	70
4.5.2 Warna.....	71
4.5.3 Titik Leleh.....	73
4.5.4 Morfologi Permukaan	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
5.1 Kesimpulan.....	78
5.2 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	86