



DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
RINGKASAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Proses Pengolahan Coklat Biji	4
B. Proses Pengolahan Coklat Bubuk	8
1. Proses liquor	8
2. Proses ekstrusi	8
3. Proses alkalisasi nib	9
C. Spesifikasi Coklat Bubuk	12
D. Hipotesis	13
III. METODOLOGI PENELITIAN	14
A. Bahan	14
B. Alat	14
C. Jalan Penelitian	15
D. Analisa Hasil	15
E. Cara Pengolahan Data	21
IV. HASIL PENGAMATAN DAN PEMBAHASAN	22
A. Pengamatan Sifat-sifat Kimiawi	22
1. Pengamatan kadar air	22
2. Pengamatan kadar abu	24
3. Pengamatan kadar lemak	25
4. Pengamatan kealkalian	27
5. Pengamatan serat kasar	28



B. Pengamatan Sifat Fisik Dan Mikrobiologis	30
1. Pengamatan pati asing dalam bubuk coklat	30
2. Pengamatan logam berbahaya Hg, Pb, As	31
3. Pengamatan jamur dan <u>E. coli</u>	32
4. Pengamatan pasir	34
5. Pengamatan benda-benda asing	35
C. Pengamatan Sifat Inderawi	37
1. Pengujian sensoris bau dan rasa	37
2. Pengamatan warna bubuk coklat	38
D. Sifat Coklat Bubuk Karena Pengaruh Lama Fermentasi	42
V. KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	46