



	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI	viii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengolahan Kakao	5
2.2 Flavor Coklat	
2.2.1 Pengertian flavor	8
2.2.2 Pembentukan senyawa prekursor dan senyawa flavor selama pengolahan	
a. Fermentasi	9
b. Pengeringan	15
c. Penyangraian (Roasting)	17
2.2.3 Senyawa-senyawa Prekursor dan Fla- vor Coklat	22
2.3 Flavoring	
2.3.1 Pengertian Flavoring	24
2.3.2 Cara memperoleh flavoring	26
2.3.3 Ekstraksi flavoring coklat	27
2.4 Kulit Biji Kakao	30
	iii



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

STUDI PEMANFAATAN KULIT BIJI KAKAO MENJADI FLAVORING COKLAT

AMPERAWAN WIDYATMANTO, Ir. Bambang Kartika; Ir. M. Supriyanto, MS., Dr. Ir. Haryadi, M. App. Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

2.5 Landasan teori	33
2.6 Hipotesis	34
III. CARA PENELITIAN	
3.1 Bahan	35
3.2 Alat	35
3.3 Jalan Penelitian	
3.3.1 Pengecilan ukuran	35
3.3.2 Pembuatan bubuk kulit biji kakao	36
3.3.3 Ekstraksi	36
3.3.4 Analisis	36
3.3.5 Rancangan percobaan	44
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Rendemen	45
4.2 Kadar Air	48
4.3 Kadar Abu	50
4.4 Kadar Lemak	52
4.5 Dispersibilitas	54
4.6 Rasa dan Aroma Coklat	56
V. PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67