

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Probiotik .....	5
2.2 Cokelat Susu .....	8
2.2.1 Pengkukusan .....	9
2.2.2 Penyangraian .....	9
2.2.3 Penghilangan kulit biji .....	10
2.2.4 Pemastaan.....	11
2.2.5 <i>Ball mill</i> .....	11
2.2.5.1 Gula Halus.....	11
2.2.5.2 Susu Bubuk Full Cream .....	11
2.2.5.3 Lemak Kakao .....	12
2.2.6 <i>Conching</i> .....	13
2.2.6.1 Lesitin.....	13
2.2.6.2 Vanilli.....	14

2.2.7 <i>Tempering</i> .....	14
2.2.8 Pencetakan.....	15
2.2.9 Pengemasan.....	16
2.3 Hipotesis .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
3.1 Bahan Penelitian .....	17
3.1.1 Bahan Baku .....	17
3.1.2 Bahan Kimia.....	18
3.2 Alat Penelitian .....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.4 Prosedur Penelitian .....	20
3.4.1 Pengolahan Permen Cokelat Probiotik DAD-13.....	22
3.4.2 Analisis Permen Cokelat Probiotik DAD-13 .....	24
3.5 Rancangan Penelitian .....	28
3.6 Desain Penelitian .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
4.1 Pengaruh Variasi Suhu Conching dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Kimia Permen Cokelat Probiotik DAD-13.....	30
4.1.1 Uji Kadar Lemak.....	30
4.1.2 Uji Bilangan Peroksida .....	32
4.1.3 Uji pH.....	33
4.1.2 Uji <i>Water Activity</i> ( $a_w$ ) .....	34
4.2 Pengaruh Variasi Suhu Conching dan Suhu Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat pada Cokelat Probiotik DAD-13 .....	36
4.3 Pengaruh Variasi Suhu Conching dan Penyimpanan Cokelat Probiotik DAD-13 terhadap Uji Sensoris <i>Quantitative Affective Methods</i> .....	37
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
5.1 Kesimpulan .....	41
5.2 Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN 1 Diagram Alir Analisis .....</b>	<b>45</b>

<b>LAMPIRAN 2 Data Hasil Penelitian.....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN 3 Data Hasil SPSS 22.0.....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN 4 Borang Uji Sensoris <i>Quantitative Affective Methods</i> .....</b>	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN 5 Foto-foto Penelitian .....</b>	<b>70</b>