

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	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Permasalahan.....	4
1.3 Tujuan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Lemak Kakao (<i>Cocoa Butter</i>)	5
2.2 Pengganti Lemak Kakao (<i>Cocoa Butter Replacer</i>)	7
2.3 Olein Sawit dan Stearin Sawit.....	8
2.4 Pengemulsi	9
2.5 MDAG (Mono- dan Diasilgliserol).....	10
2.6 <i>White chocolate</i>	11
2.7 Pembuatan <i>White chocolate</i>	12
2.8 Karakteristik Cokelat.....	13
2.9 Hipotesis	14
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Bahan.....	15
3.2 Alat	15
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.4 Tahapan Penelitian	16
3.4.1 Analisis bahan	16
Metode TLC (<i>Thin Layer Chromatography</i>)	16
Metode pengujian titik leleh.....	18

3.4.2	Pembuatan <i>Cocoa Buter Replacer</i> (CBR)	18
3.4.3	Analisis CBR.....	19
3.4.4	Pembuatan <i>white chocolate</i>	19
3.4.5	Analisis <i>white chocolate</i>	21
	Pengujian titik leleh cokelat	21
	Pengujian kekerasan (<i>hardness</i>).....	21
	Pengujian nilai kemengkilapan (<i>gloss unit</i>)	22
	Pengujian indeks warna dan indeks keputihan.....	22
3.4.6	Diagram alir penelitian.....	25
3.5	Rancangan Percobaan.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		27
4.1	Karakteristik Bahan Baku.....	27
4.2	Karakteristik CBR	30
4.2.1	Karakteristik proporsi asilgliserol CBR	30
4.2.2	Karakteristik titik leleh dan kekerasan CBR.....	31
4.3	Karakteristik Fisik <i>White chocolate</i>	34
4.3.1	Karakteristik titik leleh <i>white chocolate</i>	35
4.3.2	Karakteristik indeks warna dan indeks keputihan <i>white chocolate</i>	36
4.3.3	Karakteristik kekerasan <i>white chocolate</i>	41
4.3.4	Karakteristik nilai kemengkilapan <i>white chocolate</i>	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		45
5.1	Kesimpulan.....	46
5.2	Saran	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN.....		52
LAMPIRAN 1. Diagram Alir Pembuatan CBR.....		52
LAMPIRAN 2. Diagram Alir Pembuatan <i>White Chocolate</i>		53
LAMPIRAN 3. Data Analisis Karakteristik Bahan Baku		54
LAMPIRAN 4. Data Analisis Karakteristik CBR.....		55
LAMPIRAN 5. Data Analisis Karakteristik <i>White chocolate</i>		62
LAMPIRAN 6. Dokumentasi Penelitian.....		75