

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Rumusan Masalah.....	4
1.4. Batasan Masalah	4
1.5. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Poduksi Kakao dan Konsumsi Cokelat di Dunia.....	6
2.2. Bahan Baku Pembuatan Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate</i>)	8
2.2.1. Biji Kakao (<i>Cocoa Bean</i>).....	8
2.2.2. Gula Pasir (Sukrosa)	9
2.3. Proses Pembuatan Cokelat (dari Biji Kakao sampai menjadi Pasta) 10	
2.3.1. Proses Konvensional Pembuatan Cokelat.....	10
2.3.1.1. <i>Mixing</i>	10
2.3.1.2. <i>Refining</i>	12
2.3.1.3. <i>Conching</i>	14
2.3.2. Proses Alternatif Pembuatan Cokelat	15
2.4. Parameter Kualitas Cokelat.....	16

2.4.1. Kadar Air	16
2.4.2. Derajat Keasaman	17
2.4.3. Ukuran Partikel	17
2.4.4. Sifat Reologi	19
2.4.5. Warna	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2. Bahan	23
3.3. Peralatan.....	23
3.3.1. Peralatan Produksi Cokelat	24
3.3.2. Peralatan Pengujian Cokelat	27
3.4. Prosedur Penelitian	33
3.4.1. Penelitian Pendahuluan.....	33
3.4.2. Penelitian Utama.....	36
3.5. Analisis Data.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1. Hasil Uji Kemampuan <i>Melanger</i> untuk Pengecilan Ukuran Cokelat	43
4.2. Karakteristik Bahan Baku Pembuatan Cokelat.....	44
4.3. Hubungan Waktu Penghalusan Partikel dan Massa Bahan terhadap Karakteristik Cokelat yang Diproduksi menggunakan <i>Melanger</i> ..	46
4.4. Pengaruh Waktu Penghalusan dan Massa Bahan terhadap Karakteristik Cokelat	50
4.4.1. Kadar Air	50
4.4.2. Derajat Keasaman (pH)	54
4.4.3. Ukuran Partikel	57
4.4.4. Sifat Reologi	62
4.4.5. Kenampakan	70
4.5. Aplikasi Parameter Karakteristik Cokelat	72
BAB V PENUTUP.....	74
5.1. Kesimpulan	74



3.2. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76