

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB. I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Masalah	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Produksi dan Konsumsi Cokelat di Dunia.....	6
2.2 Bahan Baku Pembuatan <i>Dark Chocolate</i>	8
2.2.1 Gula.....	8
2.2.2 Kakao massa dan Kakao bubuk	8
2.2.3 Lemak Kakao	9
2.3 Proses Pengolahan Cokelat.....	11
2.3.1 Pengolahan Cokelat Pasta menjadi Cokelat Batang.....	13
2.3.1.1 <i>Tempering</i>	13

2.3.1.2 Pencetakan.....	16
2.4 Parameter Kualitas Cokelat	17
2.4.1 Kadar Air	17
2.4.2 Ukuran Partikel	17
2.4.3 Kekerasan.....	17
2.4.4 Kenampakan Cokelat	18
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2 Bahan.....	20
3.3 Peralatan.....	21
3.3.1 Peralatan Pengolahan Cokelat.....	21
3.3.2 Peralatan Pengujian Cokelat.....	27
3.4 Prosedur Penelitian	29
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	29
3.4.2 Penelitian Utama.....	30
3.4.2.1 Penentuan Formula <i>Dark Chocolate</i>	31
3.4.2.3 Proses <i>Tempering</i>	32
3.4.2.4 Pencetakan <i>Dark Chocolate</i>	36
3.4.2.5 Pembentukan Kristal Cokelat	36
3.4.2.6 Karakterisasi Cokelat.....	36
3.5 Analisis Data	39
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Hasil Uji Kemampuan Metode <i>Tempering</i> dalam Meningkatkan Kestabilan Kekerasan Cokelat.....	40
4.2 Karakteristik Bahan Baku Pembuatan <i>Dark Chocolate</i>	41

4.3 Karakteristik Cokelat.....	42
4.3.1 Pengukuran Kadar Air Cokelat Batang.....	42
4.3.2 Ukuran Partikel	43
4.3.3 Pengukuran Kekerasan <i>Dark Chocolate</i>	45
4.3.4 Pengukuran Kenampakan <i>Dark Chocolate</i>	51
4.4 Hubungan Metode <i>Tempering</i> , <i>Holding time</i> dan Waktu Pembentukan Kristal Cokelat terhadap Karakteristik <i>Dark Chocolate</i>	53
BAB V. PENUTUP.....	58
5.1 Kesimpulan.....	58
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59