

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGAJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
ABSTRAK .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.2.1. Tujuan Umum .....	3
1.2.2. Tujuan Khusus .....	3
1.3. Rumusan Masalah .....	4
1.4. Batasan Masalah.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Cokelat .....	5
2.1.1. Bahan baku cokelat susu.....	5
2.1.2. Cokelat Tahan Panas.....	8
2.2. Proses Pembuatan Cokelat .....	9
2.2.1. Proses pengolahan dari kakao massa menjadi pasta cokelat .....	9
2.2.2. Proses pengolahan dari cokelat pasta menjadi cokelat batang ....	10
2.3. Parameter Kualitas Cokelat .....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	16
3.2. Alat dan Bahan .....	16
3.2.1. Bahan .....	16
3.2.2. Alat .....	17

3.3. Prosedur Penelitian.....	27
3.3.1. Persiapan Bahan.....	27
3.3.2. Penelitian Pendahuluan.....	28
3.4. Parameter.....	28
3.5. Rancangan Penelitian .....	28
3.6. Pelaksanaan Penelitian .....	30
3.7. Pengambilan Data .....	31
3.7.1. Kadar Air .....	31
3.7.2. Reologi.....	32
3.7.3. Warna.....	36
3.7.4. Mikroskopi dan Ukuran Partikel .....	36
3.7.5. Kekerasan .....	37
3.8. Analisis Data .....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
4.1. Karakteristik Bahan Awal .....	38
4.2. Karakteristik Produk Cokelat Batang.....	39
4.2.1. Kadar Air .....	39
4.2.2. Mikroskopi.....	44
4.2.3. Ukuran Partikel .....	46
4.2.4. Reologi Cokelat .....	50
4.2.5. Warna.....	61
4.2.6. Kekerasan .....	65
4.3. Hubungan kadar lemak dan proporsi gula semut terhadap karakteristik cokelat susu .....	69
4.4. Potensi pemberian gula semut sebagai <i>heat resistant chocolate</i> .....	73
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>	<b>74</b>
5.1. Kesimpulan.....	74
5.2. Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>75</b>