

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1. Tujuan Umum	3
1.3.2. Tujuan Khusus	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Bubuk Cokelat	5
2.1.1. Proses Pengolahan Bubuk Cokelat.....	6
2.2. Penggumpalan.....	9
2.3. Antikempal.....	10
2.3.1. Kalsium Karbonat	11
2.4. Kemasan.....	13
2.4.1. Polipropilen.....	14
2.4.2. Aluminium Foil.....	15
2.5. Hipotesis	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1. Bahan	17
3.2. Peralatan.....	18
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	19

3.4. Tahapan Penelitian.....	19
3.4.1. Pembuatan Bubuk Cokelat.....	22
3.4.2. Analisis Kualitas Bubuk Cokelat	23
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Kadar Air	29
4.2. Kadar Lemak.....	30
4.3. Angka Peroksida	32
4.4. TPC Bakteri	34
4.5. TPC Jamur	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	45