

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
ABSTRACT	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Batasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Bubuk Kakao	6
2.2. Gula Sukrosa	7
2.3. Bubuk Minuman Cokelat	8
2.4. Aglomerasi	9
2.5. <i>Steam Agglomerator</i>	10
2.6. Karakteristik Bubuk Minuman Cokelat	11
2.6.1. Karakteristik Fisik	11
2.6.2. Karakteristik Alir	12
2.6.3. Karakteristik Instan	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	14

3.1.1. Lokasi Penelitian	14
3.1.2. Waktu Penelitian	14
3.2. Alat dan Bahan	15
3.2.1. Peralatan Produksi	15
3.2.1.1. <i>Continuous-Type Steam Jet Agglomerator</i>	15
3.2.1.2. <i>Batch-Type Steam Agglomerator</i>	16
3.2.1.3. Mesin Pengirang	17
3.2.2. Peralatan Analisis	17
3.2.2.1. <i>Oven</i>	17
3.2.2.2. <i>Chromameter</i>	18
3.2.2.3. <i>Ayakan Tyler dan Vibrator</i>	19
3.2.2.4. <i>Alat Pengukur Tapped Density</i>	20
3.2.2.5. <i>Hot Plate Magnetic Stirrer</i>	20
3.2.2.6. <i>Sentrifus</i>	21
3.2.2.7. <i>Timbangan Analitik</i>	22
3.2.2.8. <i>Food Mixer</i>	22
3.2.3. Bahan Baku Produksi	23
3.3. Prosedur Penelitian	23
3.3.1. Penelitian Pendahuluan	24
3.3.1.1. <i>Penentuan Setelan Alat</i>	24
3.3.1.2. <i>Penentuan Formulasi Bahan</i>	25
3.3.2. Penelitian Utama	26
3.3.2.1. <i>Variabel Penelitian</i>	29
3.3.2.1.1. <i>Variabel Bebas</i>	29
3.3.2.1.2. <i>Variabel Terikat</i>	29
3.3.2.2. <i>Persiapan Bahan</i>	29
3.4. Metode Pengukuran dan Perhitungan	30
3.4.1. <i>Metode Pengukuran Karakteristik Fisik Bahan</i>	30
3.4.1.1. <i>Kadar Air</i>	30
3.4.1.2. <i>Komponen Warna</i>	31

3.4.1.3. Densitas	32
3.4.2. Metode Pengukuran Karakteristik Alir Bahan	33
3.4.2.1. <i>Flowability</i>	33
3.4.2.2. <i>Cohesiveness</i>	33
3.4.3. Metode Pengukuran Karakteristik Instan Bahan	34
3.4.3.1. <i>Solubility</i>	34
3.4.3.2. Dispersibilitas	35
3.5. Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Karakteristik Bahan Baku Bubuk Minuman Cokelat	36
4.2. Hubungan Antara Durasi Pengeringan dan Proporsi Gula terhadap Katakteristik Bubuk Minuman Cokelat	37
4.3. Karakteristik Fisik Bubuk Minuman Cokelat Instan	45
4.3.1. Kadar Air Bubuk Minuman Cokelat Setelah Melalui Proses Aglomerasi	45
4.3.2. Kadar Air Produk Akhir Bubuk Minuman Cokelat	48
4.3.3. Warna Bubuk Minuman Cokelat	52
4.3.3.1. Nilai L*	52
4.3.3.2. Nilai a*	56
4.3.3.3. Nilai b*	58
4.3.4. Densitas Bubuk Minuman Cokelat	61
4.3.4.1. <i>Bulk Density</i>	61
4.3.4.2. <i>Tapped Density</i>	65
4.4. Karakteristik Alir Bubuk Minuman Cokelat Instan	69
4.4.1. <i>Flowability</i>	69
4.4.2. <i>Cohesiveness</i>	73
4.5. Karakteristik Instan Bubuk Minuman Cokelat Instan	77
4.5.1. <i>Solubility</i>	77
4.5.2. Dispersibilitas	81
BAB V PENUTUP	86
5.1. Kesimpulan	86

5.2. Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88