

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Pernyataan Bebas Plagiasi .....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar.....	x
Intisari .....	xi
Abstract .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1. Kakao.....	6
2.2. Cokelat Probiotik.....	7
2.3. Cemaran Logam .....	9
2.3.1. Arsen (As).....	11
2.3.2. Cadmium (Cd).....	13
2.3.3. Merkuri (Hg).....	15
2.3.4. Timah (Sn) .....	16
2.3.5. Timbal (Pb) .....	18
2.4. Hipotesis Penelitian.....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
3.1. Bahan Penelitian.....	20
3.1.1. Bahan Baku .....	20
3.1.2. Bahan Kimia.....	21
3.2. Alat Penelitian .....	21

3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
3.4.	Prosedur Penelitian .....	22
3.5.	Analisis Cemaran Logam .....	25
3.5.1.	Pengabuan Basah dengan HNO <sub>3</sub> dan HClO <sub>4</sub> .....	27
3.5.2.	Metode Analisis Arsen (As) .....	28
3.5.3.	Metode Analisis Cadmium (Cd) .....	28
3.5.4.	Metode Analisis Merkuri (Hg) .....	29
3.5.5.	Metode Analisis Timah (Sn).....	29
3.5.6.	Metode Analisis Timbal (Pb).....	30
3.6.	Rancangan Penelitian .....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>32</b>
4.1.	Biji Kakao.....	32
4.2.	Cacao Nib .....	34
4.3.	Pemastaaan .....	36
4.4.	Tempering .....	37
4.5.	Permen Cokelat Probiotik.....	39
4.6.	Cemaran Logam Arsen pada Proses Pengolahan Permen .....	40
4.7.	Cemaran Logam Cadmium pada Proses Pengolahan Permen.....	42
4.8.	Cemaran Logam Timbal pada Proses Pengolahan Permen .....	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>45</b>
5.1.	Kesimpulan.....	45
5.2.	Saran .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>51</b>
Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan .....		51
Lampiran 2. Pengecekan Cemaran Logam .....		55
Lampiran 3. Data Mentah Cemaran Logam.....		59
Lampiran 4. Pengolahan data dan Standar Deviasi.....		63