

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Batasan Masalah	4
1.5 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Produk Olahan Biji Kakao.....	5
2.2 Bahan Baku Minuman Kakao Instan.....	6
2.2.1 Bubuk Kakao (<i>Cacao Powder</i>)	6
2.2.2 Maltodekstrin.....	9
2.2.3 Gula	10
2.2.3.1 Gula Sukrosa	10
2.2.3.2 Gula Semut	11
2.3 Pembuatan Minuman Kakao Instan Menggunakan Bahan Tambahan	11
2.4 Pembuatan Minuman Kakao Instan Menggunakan <i>Steam Jet</i> <i>Agglomerator</i>	12
2.4.1 Proses Pemberian Uap Panas (<i>Steam</i>) pada Bubuk Kakao	13
2.4.2 Proses Pengeringan.....	14
2.4.3 Proses Instanisasi.....	14
2.5 Parameter Kualitas Minuman Bubuk Kakao Instan	15
2.5.1 Karakteristik Fisik Bubuk.....	15
2.5.1.1 Kadar Air	16
2.5.1.2 Komponen Warna.....	17
2.5.1.3 Densitas	17
2.5.1.4 <i>Fineness Modulus</i> dan Diameter Rata-Rata	17
2.5.2 Karakteristik Instan Bubuk.....	18
2.5.2.1 <i>Solubility</i> (kelarutan)	18
2.5.2.2 <i>Dispersibility</i> (kemampuan distribusi)	18
2.5.3 Karakteristik Alir Bubuk	18
2.5.3.1 <i>Flowability</i> (kemampuan mengalir)	19
2.5.3.2 <i>Cohesiveness</i> (gaya kohesif partikel)	19



4.3.1	Karakteristik Fisik Bubuk Minuman Kakao Instan	
	Akibat Variasi Perlakuan.....	57
4.3.1.1	Kadar Air	57
	4.3.1.1.1 Kadar Air Bubuk Minuman Kakao Instan Sebelum Pengerinan	57
	4.3.1.1.2 Kadar Air Bubuk Minuman Kakao Instan Setelah Pengerinan	60
4.3.1.2	Komponen Warna.....	62
	4.3.1.2.1 Nilai <i>Lightness</i> (L^*).....	62
	4.3.1.2.2 Nilai <i>Redness</i> (a^*).....	64
	4.3.1.2.3 Nilai <i>Yellowness</i> (b^*).....	66
	4.3.1.2.4 Nilai <i>Hue</i> ($0h$) dan <i>Chroma</i>	68
4.3.1.3	Densitas	71
	4.3.1.3.1 <i>Bulk Density</i>	72
	4.3.1.3.2 <i>Tapped Density</i>	74
	4.3.1.4 <i>Fineness Modulus</i> dan Diameter Rata-Rata	77
4.3.2	Karakteristik Instan Bubuk Minuman Kakao Instan	
	Akibat Variasi Perlakuan.....	79
	4.3.2.1 <i>Solubility</i> (kelarutan)	79
	4.3.2.2 <i>Dispersibility</i> (kemampuan distribusi)	81
4.3.3	Karakteristik Alir Bubuk Minuman Kakao Instan	
	Akibat Variasi Perlakuan.....	84
	4.3.3.1 <i>Flowability</i> (kemampuan mengalir)	84
	4.3.3.2 <i>Cohesiveness</i> (gaya kohesif partikel)	87
4.4	Penentuan Variasi Perlakuan Terbaik	90
BAB V PENUTUP.....		93
	5.1 Kesimpulan.....	93
	5.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA		95
LAMPIRAN.....		101