

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGAJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Produksi dan Konsumsi Cokelat.....	5
2.2 Bahan Baku Pembuatan <i>Dark Chocolate</i>	5
2.2.1 Gula	5
2.2.2 Kakao Bubuk dan Kakao Massa.....	6

2.2.3 Lemak	6
2.2.3.1 Lemak kakao	7
2.2.3.2 Cocoa Butter Replacer (CBR)	8
2.2 Proses Pembuatan <i>Dark Chocolate</i>	10
2.2.1 Metode Konvensional Pembuatan <i>Dark Chocolate</i>	11
2.2.2 Metode Alternatif Pembuatan <i>Dark Chocolate</i>	11
2.3 Proses <i>Tempering</i>	12
2.4 Proses <i>Moulding</i>	12
2.5 Parameter Kualitas Cokelat	13
2.5.1 Kadar Air	13
2.5.2 Ukuran Partikel	13
2.5.3 Densitas	14
2.5.4 Warna	14
2.5.5 Kekerasan	14
2.5.6 Titik Leleh	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	16
3.2 Bahan	16
3.3 Peralatan Produksi Cokelat	16
3.3.1 Melanger	16
3.3.2 <i>Heat gun</i>	17
3.3.3 <i>Showcase</i>	18
3.3.4 Oven	18

3.3.5 Cetakan	19
3.3.6 <i>Vibrating Table</i>	19
3.3.6 Timbangan	20
3.3.7 <i>Thermometer Infrared</i>	21
3.3.8 <i>Aluminium foil</i>	21
3.3.9 Teko pemanas	22
3.4 Instrumen Pengujian Coklat.....	22
3.4.1 Timbangan Analitik.....	22
3.4.2 <i>Vernier Caliper</i>	23
3.4.3 Mikroskop.....	23
3.4.4 <i>Chromameter</i>	24
3.4.5 <i>Texture Analyzer</i>	25
3.4.6 <i>Water bath</i>	25
3.5 Prosedur Penelitian.....	26
3.5.1 Penelitian Pendahuluan	26
3.5.2 Rancangan Penelitian	27
3.5.3 Penelitian Utama	30
3.5.3.1 Proses Produksi Cokelat.....	30
3.5.3.2 Proses Tempering	31
3.5.3.2 Pengujian Kualitas Cokelat	31
a. Kadar Air Cokelat.....	32
b. Densitas.....	32
c. Ukuran Partikel Cokelat.....	33

d. Warna.....	33
e. Kekerasan.....	33
f. Titik Leleh Coklat	34
3.6 Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Karakteristik Bahan Baku Pembuatan <i>Dark Chocolate</i>	36
4.2 Hubungan Proporsi Lemak dan Waktu Pembentukan Kristal terhadap Karakteristik <i>Dark Chocolate</i>	37
4.3 Pengaruh Proporsi Lemak dan Waktu Pembentukan Kristal terhadap Karakteristik <i>Dark Chocolate</i>	41
4.3.1 Kadar Air	41
4.3.2 Ukuran Partikel.....	42
4.3.3 Densitas	46
4.3.4 Warna	47
4.3.5 Kekerasan	51
4.3.6 Titik Leleh	53
4.4 Penentuan Variasi <i>Dark Chocolate</i> Terbaik.....	55
BAB V PENUTUP.....	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	62