

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pengolahan Bubuk Kakao	5
2.2 Bubuk Minuman Kakao Instan	5
2.3 Pembuatan Bubuk Minuman Kakao Instan	6
2.3.1 Pembuatan Bubuk Minuman Kakao Instan Menggunakan Bahan Tambahan	6
2.3.2 Pembuatan Bubuk Minuman Kakao Instan Dengan Pemberian <i>Steam</i>	6
2.3.3 Proses Pemberian <i>Steam</i> pada Bubuk Minuman Kakao Instan	7
2.4 Karakteristik Bubuk Minuman Kakao Instan	8
2.4.1 Karakteristik Fisik	8
2.4.2 Karakteristik Instan	9
2.4.3 Karakteristik Alir.....	10
BAB III METODOLOGI.....	11
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	11
3.2 Alat dan Bahan.....	11

3.2.1 Peralatan Penelitian	11
3.2.1.1 <i>Steam Jet Batch-Type Agglomerator</i>	11
3.2.1.2 Mesin Pengering	12
3.2.2 Peralatan Analisis Karakteristik Bubuk Minuman Kakao Instan	13
3.2.2.4 Oven	13
3.2.2.3 <i>Chromameter</i>	14
3.2.2.5 <i>Flow Table</i>	15
3.2.2.4 Ayakan <i>Tyler</i> dan <i>Vibrator</i>	15
3.2.2.2 <i>Hot Plate Magnetic Stirrer</i>	16
3.2.2.1 <i>Sentrifuse</i>	17
3.2.2.4 Timbangan Analitik	18
3.2.2.5 Desikator Vakum	18
3.2.3 Bahan Produksi	19
3.3 Prosedur Penelitian	19
3.3.1 Persiapan Bahan	22
3.3.2 Persiapan Alat dan Proses Produksi Bubuk Minuman Kakao Instan	22
3.4 Metode Pengukuran dan Perhitungan	23
3.4.1 Metode Pengukuran Karakteristik Fisik Bahan	23
3.4.1.1 <i>Density</i>	23
3.4.1.2 Kadar Air	24
3.4.1.3 Komponen Warna	24
3.4.1.4 <i>Fineness Modulus</i> dan Diameter Rata-rata	25
3.4.2 Metode Pengukuran Karakteristik Instan Bahan	26
3.4.2.1 <i>Solubility</i>	26
3.4.2.2 <i>Dispersibility</i>	26
3.4.3 Metode Pengukuran Karakteristik Alir Bahan	27
3.4.3.1 <i>Cohesiveness</i>	27
3.4.3.2 <i>Flowability</i>	27
3.5 Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Karakteristik Bahan Baku Bubuk Minuman Kakao Instan	29
4.2 Hubungan Antara Variabel Penelitian Terhadap Karakteristik Instan Bubuk Kakao	30

4.3 Karakteristik Bubuk Minuman Kakao Instan Akibat dari Variasi Perlakuan Bahan Bubuk Kakao, Ketebalan Bahan dan Waktu Pemberian <i>Steam</i>	35
4.3.1 Karakteristik Fisik Bubuk Minuman Kakao Instan Akibat dari Variasi Perlakuan Bahan Bubuk Kakao, Ketebalan Bahan dan Waktu Pemberian <i>Steam</i>	35
4.3.1.1 Kadar Air Bubuk Minuman Kakao Instan.....	38
4.3.1.2 Warna Bubuk Minuman Kakao Instan.....	39
4.3.1.3 <i>Density</i> Bubuk Minuman Kakao Instan	49
4.3.1.3 <i>Fineness Modulus</i> dan Diameter Rata-rata Bubuk Minuman Kakao Instan	53
4.3.2 Karakteristik Instan Bubuk Minuman Kakao Instan Akibat dari Variasi Perlakuan Bahan Bubuk Kakao, Ketebalan Bahan dan Waktu Pemberian <i>Steam</i>	54
4.3.2.1 <i>Solubility</i> Bubuk Minuman Kakao Instan	56
4.3.2.2 <i>Dispersibility</i> Bubuk Minuman Kakao Instan.....	57
4.3.3 Karakteristik Alir Bubuk Minuman Kakao Instan Akibat dari Variasi Perlakuan Bahan Bubuk Kakao, Ketebalan Bahan dan Waktu Pemberian <i>Steam</i>	59
4.3.3.1 <i>Flowability</i> Bubuk Minuman Kakao Instan	61
4.3.3.2 <i>Cohesiveness</i> Bubuk Minuman Kakao Instan	63
4.4 Penentuan Variasi Perlakuan Terbaik	65
BAB V PENUTUP	67
5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68