

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Surat Keterangan Unggah Mandiri .....	ii
Halaman Pengesahan .....	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel .....	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran .....	xiv
Intisari .....	xv
<i>Abstract</i> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Rumusan Masalah .....	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Cokelat .....	7
2.2 Bahan Baku Pembuatan Cokelat Hitam ( <i>Dark Chocolate</i> ).....	8
2.2.1 Biji Kakao ( <i>Cocoa Bean</i> ) .....	8
2.2.1.1 Panen.....	9
2.2.1.2 Sortasi Buah Kakao .....	10
2.2.1.3 Pemecahan Buah Kakao .....	10
2.2.1.4 Sortasi Biji Kakao Basah .....	10
2.2.1.5 Fermentasi.....	10
2.2.1.6 Perendaman dan Pencucian .....	11
2.2.1.7 Pengeringan dan Sortasi Biji Kakao .....	12
2.2.1.8 Penyangraian ( <i>Roasting</i> ).....	12
2.2.1.9 Perubahan Fisik dan Kimia saat Penyangraian.....	13
2.2.1.10 Pemastan .....	14
2.2.2 Gula semut .....	14
2.3 Proses Pembuatan Cokelat .....	15
2.3.1 Proses Pembuatan Cokelat Secara Konvensional .....	15
2.3.1.1 <i>Mixing</i> .....	15
2.3.1.2 <i>Refining</i> .....	16
2.3.1.3 <i>Conching</i> .....	16
2.3.1.4 <i>Tempering</i> .....	17
2.3.1.5 <i>Moulding</i> .....	17

2.3.2	Proses Pembuatan Cokelat Secara Alternatif .....	18
2.4	Parameter Kualitas Biji Kakao dan Cokelat.....	19
2.4.1	Kadar Air.....	19
2.4.2	Kekerasan .....	19
2.4.3	Warna.....	20
2.4.4	Derajat Keasaman .....	21
2.4.5	Titik Leleh.....	21
2.4.6	Ukuran Partikel.....	21
BAB III	BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	23
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian .....	23
3.2	Bahan.....	23
3.3	Alat .....	24
3.3.1	Alat Pengolahan Biji Kakao .....	24
3.3.2	Alat Produksi Cokelat.....	27
3.3.3	Alat Pengujian Biji Kakao dan Cokelat .....	32
3.4	Prosedur Penelitian.....	41
3.4.1	Penelitian Pendahuluan .....	41
3.4.2	Rancangan Penelitian.....	41
3.4.3	Penelitian Utama .....	44
3.4.3.1	Proses Pengolahan Biji Kakao.....	44
3.4.3.2	Proses Produksi Cokelat .....	46
3.4.3.3	Proses Tempering .....	46
3.4.3.4	Pengujian Karakteristik Biji Kakao dan Cokelat.....	47
3.5	Analisis Data .....	51
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	53
4.1	Karakteristik Bahan Baku .....	53
4.2	Hubungan Suhu dan Waktu <i>Roasting</i> terhadap Karakteristik Biji Kakao Fermentasi 3 Hari dan <i>Dark Chocolate</i> .....	54
4.3	Pengaruh Suhu dan Waktu <i>Roasting</i> terhadap Karakteristik Biji Kakao Asal Lampung dan Sulawesi .....	62
4.3.1	Kadar Air.....	62
4.3.2	Kekerasan .....	64
4.3.3	Warna.....	66
4.3.4	Derajat Keasaman (pH).....	71
4.4	Pengaruh Suhu dan Waktu <i>Roasting</i> Bahan Baku terhadap Karakteristik <i>Dark Chocolate</i> .....	74
4.4.1	Kadar Air.....	74
4.4.2	Kekerasan .....	76
4.4.3	Warna.....	78
4.4.4	Derajat Keasaman (pH).....	84
4.4.5	Titik Leleh.....	86
4.4.6	Ukuran Partikel.....	89

4.5	Penentuan Variasi Perlakuan Terbaik .....	93
4.5.1	Peran Interaksi Suhu dan Durasi <i>Roasting</i> terhadap Karakteristik Biji Kakao .....	93
4.5.2	Peran Interaksi suhu dan durasi <i>roasting</i> terhadap karakteristik <i>dark chocolate</i> .....	96
4.5.3	Penentuan Variasi Perlakuan Terbaik dengan Metode Topsis .....	98
BAB V	PENUTUP.....	101
5.1	Kesimpulan.....	101
5.2	Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA	.....	103
LAMPIRAN	.....	108