

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Batasan Masalah	3
1.5. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Cokelat	5
2.2. Cokelat Tahan Panas.....	5
2.3. Hidrogel	6
2.4. Bahan Baku Cokelat	7
2.4.1. Pasta Kakao	7
2.4.2. Bubuk Kakao	7
2.4.3. Lemak Kakao.....	8
2.4.4. Gula Semut	8
2.4.5. Proses Pembuatan Cokelat.....	8
2.5. Parameter Kualitas Cokelat.....	9
2.5.1. Kadar Air	9

2.5.2. Warna.....	10
2.5.3. Tekstur.....	11
2.5.4. Titik Leleh	11
2.5.5. Ukuran Partikel.....	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	13
3.2. Bahan	13
3.3. Alat.....	14
3.3.1. Alat Pembuatan Cokelat	14
3.3.2. Alat Pembuatan Hidrogel.....	20
3.4. Peralatan Pengujian Cokelat	22
3.4.1. Chromameter	22
3.4.2. Texture analyzer	23
3.4.3. Mikroskop optik	24
3.4.4. <i>Waterbath</i>	25
3.4.5. Termokopel.....	25
3.4.6. Oven.....	26
3.4.7. Timbangan Analitik.....	26
3.4.8. Desikator.....	27
3.5. Proses Penelitian	28
3.5.1. Penelitian Pendahuluan.....	29
3.5.2. Proses Pembuatan Cokelat.....	31
3.5.3. Persiapan Bahan	33
3.5.4. Rancangan Penelitian.....	34
3.5.5. Metode Pengukuran dan Perhitungan	35
3.6. Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Karakteristik Bahan Baku Cokelat	40
4.2. Karakteristik Hidrogel	41
4.3. Hubungan Kadar Hidrokoloid, Kadar Lemak dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Cokelat	45
4.4. Karakteristik Produk Cokelat	52

4.4.1. Kadar Air	52
4.4.2. Ukuran Partikel Cokelat.....	56
4.4.3. Titik Leleh.....	60
4.4.4. Kekerasan.....	62
4.4.5 Warna.....	65
4.5. Potensi Pengembangan Produk Cokelat	73
BAB V PENUTUP	75
5.1. Kesimpulan	75
5.2. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	82