

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Cokelat batang.....	4
2.2. Fat bloom.....	13
2.3. Ukuran Partikel.....	15
2.4. Hipotesis.....	18
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1. Bahan dan Alat.....	20
3.2. Pelaksanaan Penelitian.....	21
3.3. Rancangan Percobaan.....	29
3.4. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Hasil Pengukuran Partikel pada Cokelat batang menggunakan Optilab.....	31
4.2. Uji Warna.....	32
4.3. Uji tekstur (<i>hardness</i>)	38



4.4.	Uji kemengkilapan (<i>glossiness</i>)	40
4.5.	Uji titik leleh pada cokelat batang.....	43
4.6.	Pengamatan kenampakan <i>fat bloom</i> pada cokelat batang.....	47
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		53
5.1.	Kesimpulan.....	53
5.2.	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....		56
LAMPIRAN.....		59

DAFTAR TABEL

Tabel 2.2. Distribusi Ukuran Partikel (Plantz, 2009)	16
Tabel 4.1. nilai L^* pada cokelat batang.....	34
Tabel 4.2. Nilai ΔE pada cokelat batang selama penyimpanan 384 jam.....	37
Tabel 4.3. Nilai kekerasan pada cokelat batang selama penyimpanan 384 jam.....	39
Tabel 4.4. nilai <i>glossiness</i> pada cokelat batang.....	41
Tabel 4.5. hasil uji statistik titik leleh pada cokelat batang.....	44
Tabel 4.6. Kenampakan cokelat batang dari jam ke 48 sampai jam e 384.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2. cokelat batang.....	5
Gambar 2.3. Skema proses perubahan suhu tempering (Afoakwa <i>et al</i> , 2010).....	12
Gambar 3.1. Diagram alir pembuatan cokelat batang.....	24
Gambar 4.1. Hasil pengukuran partikel cokelat batang.....	32
Gambar 4.2. Grafik nilai L^* pada cokelat batang selama penyimpanan 384 jam.....	34
Gambar 4.3. Grafik nilai ΔE pada cokelat batang selama penyimpanan 384 jam.....	36
Gambar 4.4. grafik kekerasan cokelat batang selama penyimpanan 384 jam.....	38
Gambar 4.5. grafik nilai <i>glossiness</i> pada cokelat batang selama penyimpanan.....	41
Gambar 4.6. hasil uji titik leleh pada cokelat batang selama penyimpanan 384 jam.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Metode analisis.....	59
1.1. Analisis ukuran partikel menggunakan mikroskop Optilab (Plantz, 2009).....	59
1.2. Analisis Tekstur dengan <i>Universal testing machine</i> (UTM).....	60
1.3. Analisis Warna dengan <i>Chromamete</i> (Jusoh, 2009).....	61
1.4. Pengujian titik Leleh.....	61
Lampiran 2. Analisis Statistik.....	62
2.1. Warna (<i>Chromamete</i>) nilai L^*	62
2.2. Warna (<i>Chromamete</i>) nilai ΔE	64
2.3. Uji tekstur.....	65
2.4. Uji <i>glossiness</i>	67
2.5. Uji titik leleh.....	69