

## DAFTAR ISI

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL.....                 | i    |
| HALAMAN PENGESAHAN.....            | ii   |
| HALAMAN PERNYATAAN.....            | iii  |
| KATA PENGANTAR.....                | iv   |
| DAFTAR ISI.....                    | vi   |
| DAFTAR TABEL.....                  | viii |
| DAFTAR GAMBAR.....                 | ix   |
| DAFTAR LAMPIRAN.....               | x    |
| INTISARI.....                      | xi   |
| ABSTRACT.....                      | xii  |
| BAB I PENDAHULUAN.....             | 1    |
| 1.1 Latar Belakang.....            | 1    |
| 1.2 Tujuan Penelitian.....         | 6    |
| 1.3 Manfaat Penelitian.....        | 6    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....       | 7    |
| 2.1 Tanaman Kakao.....             | 7    |
| 2.2 Bubuk Kakao.....               | 12   |
| 2.3 Pasta Kakao.....               | 15   |
| 2.4 Tepung <i>Cassava</i> .....    | 19   |
| 2.5 Sukrosa.....                   | 24   |
| 2.6 Tiwul.....                     | 26   |
| 2.7 Hipotesis.....                 | 27   |
| BAB III METODE PENELITIAN.....     | 29   |
| 3.1 Bahan.....                     | 29   |
| 3.2 Alat.....                      | 29   |
| 3.3 Pelaksanaan Penelitian.....    | 29   |
| 3.4 Penyiapan Formulasi Tiwul..... | 30   |
| 3.5 Karakteristik Sifat Tiwul..... | 34   |
| 3.6 Evaluasi Sensoris.....         | 35   |
| 3.7 Rancangan Percobaan.....       | 36   |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.8 Tempat dan Waktu .....  | 37        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                          | <b>38</b> |
| 4.1 Pengaruh Variabel Terhadap Karakteristik Fisik Tiwul.....     | 38        |
| 4.1.1 Tekstur (Kekerasan).....                                    | 38        |
| 4.1.2 Warna Tiwul .....   | 40        |
| 4.2 Pengaruh Variabel Terhadap Karakteristik Sensoris Tiwul ..... | 42        |
| 4.2.1 <i>Flavor</i> Kakao .....                                   | 43        |
| 4.2.2 Rasa Pahit .....  | 45        |
| 4.2.3 Rasa Manis.....   | 47        |
| 4.2.4 Kekerasan Tiwul secara Sensoris .....                       | 48        |
| 4.2.5 Kelengketan Tiwul secara Sensoris .....                     | 50        |
| 4.2.6 Kesukaan pada Tiwul.....                                    | 52        |
| 4.3 Penentuan Formula Terbaik .....                               | 54        |
| <b>BAB V PENUTUP.....</b>   | <b>57</b> |
| 5.1 Kesimpulan.....   | 57        |
| 5.2 Saran .....   | 58        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                       | <b>59</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>  | <b>62</b> |