

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tanaman Kakao.....	5
2.2. Pasta Cokelat	8
2.3. Beras Ketan.....	9
2.4. Gelatinisasi Pati	11
2.4.1 Perendaman	12
2.4.2 Pengukusan	12
2.5. Pemasakan Wajik	13
2.6. Gula Pasir	13
2.7. Santan	14
2.8. Wajik	15
2.9. Perbedaan Warna (ΔE)	16
2.10. Evaluasi Sensoris	17
2.11. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	20

3.1.	Bahan Penelitian	20
3.2.	Alat Penelitian	20
3.2.1.	Pembuatan Wajik	20
3.2.2.	Analisis	21
3.3.	Pelaksanaan Penelitian	21
3.3.1.	Formulasi Wajik	22
3.3.2.	Pembuatan Wajik Cokelat	22
3.3.3.	Analisis	24
3.3.3.1.	Analisis Fisik	24
3.3.3.2.	Analisis Sensoris	25
3.4.	Rancangan Percobaan	25
3.5.	Rancangan Penelitian	25
3.6.	Lokasi Penelitian	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		27
4.1.	Pengaruh Konsentrasi Pasta Cokelat dan Waktu Pengukusan Beras Ketan terhadap Sifat Fisik Wajik Setelah Pemasakan	27
4.1.1.	Tekstur Setelah Pemasakan	27
4.1.2.	Warna Setelah Pemasakan	28
4.2.	Pengaruh Konsentrasi Pasta Cokelat dan Waktu Pengukusan Beras Ketan terhadap Sifat Sensoris Wajik	30
4.2.1.	Flavor Kakao	30
4.2.2.	Rasa Pahit	32
4.2.3.	Rasa Manis	34
4.2.4.	Oiliness	35
4.2.5.	Kelengketan	37
4.2.6.	Kesukaan	39
4.3.	Formula Wajik Terbaik	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		42
5.1.	Kesimpulan	42
5.2.	Saran	42
DAFTAR PUSTAKA		43
LAMPIRAN		45