

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Pasta Kakao	4
2.2 Antioksidan dan Radikal Bebas	6
2.3 Mekanisme Antioksidan	8
2.4 Aktivitas Antioksidan	9
2.5 Senyawa Antioksidan Kakao.....	9
2.6 Dodol	10
2.7 Bahan Pembuatan Dodol	13
2.7.1 Tepung Beras Ketan.....	13
2.7.2 Gula.....	15
2.7.3 Santan.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan	19
3.2 Alat	19
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.4 Tahapan Penelitian.....	20
3.4.1. Pembuatan Dodol Pasta Kakao	20
3.4.2. Karakteristik Dodol Pasta Kakao	24
3.5 Rancangan Percobaan.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Aktivitas Antioksidan Dodol Pasta Kakao	28
4.2 Kekerasan Dodol Pasta Kakao.....	30
4.3 Warna Dodol Pasta Kakao.....	32
4.4 Pengaruh Variable Terhadap Karakteristik Sensoris Dodol Pasta Kakao.....	33
4.4.1 Kekenyalan Dodol secara Sensoris	33
4.4.2 Kelengketan Dodol secara Sensoris	35
4.4.3 Rasa Pahit secara Sensoris	36
4.4.4 Rasa Asam secara Sensoris	37
4.5 Kesukaan pada Dodol Pasta Kakao	39
4.6 Penentuan Formula Terbaik.....	40
BAB V PENUTUP.....	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	46