

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kakao.....	5
2.2 Pasta Cokelat.....	7
2.3 Kue basah.....	9
2.3.1 Nagasari.....	10
2.3.1.1 Tepung Beras.....	11
2.3.1.2 Gula Pasir.....	12

2. 3.1.3 Santan.....	13
2. 3.1.4 Garam.....	14
2. 3.1.5 Vanili.....	14
2. 3.1.1 Air.....	15
2.4 Waktu Pengukusan.....	15
2.5 Hipotesis.....	16
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>17</b>
3.1 Bahan dan Alat.....	17
3.1.1 Bahan.....	17
3.1.2 Alat.....	17
3.2 Pelaksanaan Penelitian.....	18
3.3 Persiapan Pembuatan Nagasari Cokelat.....	18
3.4 Karakterisasi Sifat Nagasari Cokelat.....	22
3.4.1 Tekstur.....	23
3.4.2 Warna (Chromameter).....	23
3.5 Evaluasi Sensoris.....	24
3.6 Rancangan Percobaan.....	25
3.7 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	25
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
4.1 Hasil Nagasari Cokelat.....	25
4.2 Karakteristik Fisik Nagasari Cokelat.....	27
4.2.1 Tekstur.....	27

4.2.2 Warna .....	29
4.3 Karakteristik Sensoris Nagasari Cokelat.....	30
4.3.1 Atribut Flavor Kakao.....	30
4.3.2 Atribut Kepahitan.....	32
4.3.3 Atribut Aroma Kakao.. ..	34
4.3.4 Atribut Kemanisan.....	36
4.3.5 Atribut Warna.....	37
4.3.6 Atribut Kekerasan.....	39
4.3.7 Kesukaan.....	40
4.4 Penentuan Formula Terbaik.....	42
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	50