

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	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 Penelitian	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
1.3 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Gelatin	7
2.2 Permen <i>Chewy</i>	9
2.3 Kakao	12
2.4 Bubuk Kakao.....	14
2.5 Senyawa Polifenol.....	16
2.6 Polifenol dalam Kakao	17
2.7 Polifenol sebagai Antioksidan	19
2.8 Potensi Produk Kakao sebagai Antioksidan	20
2.9 Hipotesis.....	20
BAB II Metode Penelitian.....	21

3.1 Bahan Penelitian.....	21
3.2 Alat Penelitian.....	21
3.3 Pelaksanaan Penelitian.....	21
3.4 Penyiapan Pembuatan Permen.....	22
3.5 Karakterisasi Sifat Permen.....	25
3.6 Evaluasi Sensoris.....	25
3.7 Rancangan Percobaan.....	27
3.8 Lokasi dan Waktu.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Hasil Permen Cokelat Kunyah.....	28
4.2 Uji Tekstur.....	28
4.3 Uji Warna.....	30
4.4 Uji Flavour Kakao.....	30
4.5 Uji Kemanisan.....	32
4.6 Uji Kepahitan.....	34
4.7 Uji Kesukaan.....	35
4.8 Uji Polifenol.....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 Kesimpulan.....	40
5.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	46