

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	3
1.3.1 Tujuan penelitian.....	3
1.3.2 Manfaat penelitian .....	3
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Kakao.....	5
2.2 Pengolahan Cokelat Batang .....	7
2.2.1 Penyangraian.....	7
2.2.2 Pemisahan kulit biji.....	9
2.2.3 Penggilingan dengan Alat Penggiling Ulir.....	10
2.2.4 Penggilingan dengan <i>Ballmill</i> .....	11
2.2.5 Tempering.....	13

2.2.6 Pencetakan dan Pendinginan .....	14
2.3 Pasta Cokelat .....	15
2.4 Cokelat Batang.....	16
2.5 Ukuran Partikel.....	17
2.6 Evaluasi Sensoris .....	18
2.7 Hipotesis .....	19
BAB III .....	20
METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Bahan.....	20
3.2 Peralatan .....	20
3.3 Tahapan Penelitian .....	21
3.3.1 Pembuatan cokelat batang.....	21
3.3.2 Analisis pasta cokelat .....	23
3.3.3 Analisis cokelat batang .....	23
3.3.4 Prosedur penelitian.....	24
3.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	25
BAB IV .....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1 Ukuran Partikel Pasta Cokelat.....	26
4.2 Uji Sensoris.....	30
4.2.1 Kehalusan cokelat batang.....	30
4.2.2 Flavor cokelat batang.....	33
4.2.3 Kesukaan panelis terhadap cokelat batang.....	36
BAB V.....	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1 Kesimpulan.....	41
5.2 Saran .....	42



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PROSES PEMASTAAN MENGGUNAKAN KOMBINASI ALAT PEGGILING ULIR DAN BALLMILL TERHADAP UKURAN**

**PARTIKEL PASTA COKELAT DAN SIFAT SENSORIS COKELAT BATANG**

PUSPITA KUMALASARI, Prof.Dr.Ir. E. Purnama Darmadji, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	45