

Daftar Isi

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	iii
Halaman Persyaratan Keaslian Penelitian.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari.....	xii
Abstract.....	xiii
Bab I Pendahuluan	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
Bab II Tinjauan Pustaka	
2.1 Tanaman Kakao.....	5
2.2 Perendaman.....	7
2.3 Coklat Batang (<i>Chocolate bar</i>).....	8
2.4 Proses Pengolahan Coklat Batang.....	9
2.5 Keasaman Biji Kakao.....	13
2.6 Hipotesis.....	15
Bab III Metodologi Penelitian	
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	16
3.2 Bahan dan Alat	
3.2.1 Bahan.....	16
3.2.2 Alat.....	17
3.3 Pelaksanaan Penelitian	
3.3.1 Perendaman Biji Kakao	

3.3.1.1 Biji Utuh.....	17
3.3.1.2 Nib.....	18
3.3.2 Pembuatan Coklat Batang.....	18
3.3.3 Analisis terhadap Biji Kakao.....	19
3.3.4 Analisis terhadap Coklat Batang.....	19
3.4 Prosedur Penelitian.....	20
3.5 Rancangan Percobaan.....	23
3.6 Analisis Percobaan.....	24
Bab IV. Hasil dan Pembahasan	
4.1 Analisis Nilai pH	
4.1.1 Analisis Nilai pH Biji Kakao.....	25
4.1.2 Analisis Nilai pH Coklat Batang.....	29
4.2 Analisis Nilai Total Asam Titrasi Biji Kakao.....	32
4.3 Evaluasi Sensoris	
4.3.1 Evaluasi Sensoris Atribut Flavor Asam.....	36
4.3.2 Evaluasi Sensoris Atribut Flavor Pahit.....	38
4.3.3 Evaluasi Sensoris Atribut Flavor Kesukaan.....	40
Bab V. Kesimpulan dan Saran	
5.1 Kesimpulan.....	45
5.2 Saran.....	45
Daftar Pustaka.....	46
Lampiran.....	48