

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
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 (<i>Theobroma cacao</i> L)	5
2.2 <i>Dark Chocolate</i>	7
2.3 Lemak kakao	8
2.4 Minyak Kelapa Sawit.....	11
2.5 Kacang Mete	12
2.6 Gum Arab.....	13
2.7 <i>Edible Film</i> dan <i>Coating</i>	14
2.8 <i>Fat Bloom</i>	15
2.9 <i>Fat Migration</i>	16
2.10 <i>Deep-fat Frying</i>	17
2.11 Hipotesis.....	19
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	20
3.1 Alat dan Bahan	20
3.2 Tahapan Penelitian	21
3.3 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	30
3.4 Lokasi dan Waktu.....	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Pengujian Warna pada Cokelat Batang	32
4.2 Pengujian Tekstur pada Cokelat Batang	41
4.3 Pengujian Titik Leleh	46
4.4 Pengujian <i>Glossiness</i>	51
4.4 Pengamatan Pembentukan <i>Fat Bloom</i>	55
4.4 Korelasi antara Metode dengan Sifat Fisik	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66