

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I – PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Manfaat Penelitian	2
BAB II – TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kakao (<i>Theobroma cacao l</i>).....	4
2.2 Permen Lunak	7
2.3 Lemak Kakao	8
2.4 Sirup Glukosa	9
2.5 Senyawa Polifenol	11
2.6 Hipotesis Penelitian	12
BAB III – METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Bahan	13
3.2 Alat	13
3.3 Pelaksanaan Penelitian	13
3.4 Penyiapan Formulasi Permen Cokelat Lunak.....	14
3.5 Karakterisasi Permen Cokelat Lunak.....	16
3.6 Evaluasi Sensoris	19
3.7 Rancangan Percobaan	20
3.8 Lokasi dan Waktu	20
BAB IV – HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Warna (Kecerahan) Permen Cokelat Lunak	21
4.2 Tekstur (Kelunakan) Permen Cokelat Lunak.....	22
4.3 Karakteristik Sensoris Permen Cokelat Lunak.....	25
4.4 Kadar Polifenol Permen Cokelat Lunak	28
BAB V – PENUTUP.....	32
5.1 Kesimpulan	32
5.1 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	37