

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Pernyataan Keaslian Penelitian.....	iv
Halaman Persembahan .....	v
Kata Pengantar .....	vii
Daftar Isi .....	viii
Daftar Tabel .....	xi
Daftar Gambar .....	xii
Daftar Lampiran .....	xiii
Intisari .....	xiv
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
I.1 Latar Belakang .....	1
I.2 Tujuan Penelitian .....	4
1.2.1 Tujuan Umum .....	5
1.2.2 Tujuan Khusus .....	5
I.3 Manfaat Penelitian .....	5
1.3.1 Bagi Penulis .....	5
1.3.2 Bagi Pembaca .....	5
1.3.3 Bagi Masyarakat Umum .....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
II.1 Karakteristik dan Morfologi Kakao.....	7
II.2 Cokelat Susu .....	8
2.2.1 Pengertian Cokelat Susu.....	8
2.2.2 Jenis-jenis Cokelat Susu.....	9
II.3. Lemak Kakao.....	10
II.4. Teknologi Proses Produksi .....	12
2.2.1. Sortasi Biji Kakao.....	12
2.2.2. Penimbangan dan Perendaman Biji Kakao.....	12
2.2.3. Penyangraian Biji Kakao.....	12
2.2.4. Pengupasan Kulit Biji Kakao.....	14
2.2.5. Pemastaan dan Homogenisasi Nib Kakao.....	15
2.2.6. Tampering dan Pencetakan Adonan.....	17
2.2.7 Pencetakan dan Pendinginan.....	18
2.2.8 Pengemasan.....	19
II.5. Hipotesis .....	19



**PENGARUH DURASI PROSES PEMASTAAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS  
COKELAT SUSU**

HUTOMO PUTRO, Prof. Dr. Ir. Purnama Darmadji, M.Sc.; Dr. Ir. Supriyanto, MS.; Rini Yanti, STP, MP.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b> .....	21
III.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	21
III.2. Bahan dan Alat .....	21
3.2.1. Bahan.....	21
3.2.2. Alat.....	22
III.3 Pelaksanaan Penelitian .....	22
3.3.1 Pembuatan Cokelat Susu .....	23
III.4 Analisa Percobaan .....	27
3.4.1 Analisis Sensoris .....	28
3.4.2 Analisis Ukuran Partikel.....	29
III.5 Rancangan Percobaan .....	29
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	31
IV.1 Analisa Kadar Air Nib Kakao Sangrai .....	31
IV.2 Analisa Ukuran Partikel Cokelat Susu.....	32
IV.3 Analisa Kadar Teobromin Cokelat Susu dengan Durasi Pemastaan 90 menit.....	35
IV.4 Analisa Nilai pH Cokelat Susu Durasi Pemastaan 90 menit.....	36
IV.5 Analisa Senyawa Volatil Cokelat Susu Durasi Pemastaan 90 menit.....	37
IV.6 Evaluasi Sensoris.....	39
4.5.1 Kemasiran ( <i>Sandyness</i> ) .....	41
4.5.2 Rasa Pahit .....	41
4.5.3 Rasa Asam dan Aroma.....	42
4.5.4 Penilaian Keseluruhan .....	42
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	43
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	46
<b>LAMPIRAN</b> .....	49