

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kakao.....	6

2.2. Senyawa alkali Kalium karbonat.....	9
2.3. Alkalisasi.....	9
2.4. Cokelat batang.....	12
2.5. Proses Pengolahan Coklat Batang.....	13
2.6. Keasaman Biji Kakao.....	17
2.7. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Bahan dan Alat.....	20
3.2. Pelaksanaan Penelitian.....	21
3.3. Rancangan Percobaan.....	28
3.4. Analisis Percobaan.....	28
3.5. Lokasi dan Waktu.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1. Nilai pH pada Biji Kakao dan Produk Cokelat yang Dihasilkan.....	30
4.1.1. Nilai pH Biji Kakao.....	31
4.1.2. Nilai pH Cokelat Batang.....	34
4.2. Nilai Total Asam Titrasi Biji Kakao.....	38
4.3. Kecerahan Warna (nilai L) Cokelat Batang.....	42

4.4. Hubungan antara Kecerahan Warna (Nilai L), Warna Merah/Warna Kuning/Biru (Nilai b).....	45
4.5. Delta E Warna Cokelat Batang.....	47
4.6. Evaluasi sensoris.....	50
4.6.1. Evaluasi Sensoris Atribut Flavor Asam.....	50
4.6.2. Evaluasi Sensoris Atribut Flavor Pahit.....	53
4.6.3. Evaluasi Sensoris Atribut Kesukaan.....	56
4.7. Evaluasi Hasil Matrik.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	61
5.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64