

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Biji kakao kering.....	5
2.2 Cokelat batang	7
2.3 Lemak kakao	8
2.4 Lemak susu	12
2.5 Mentega.....	13
2.6 <i>Fat bloom</i>	14
BAB III. METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Alat dan Bahan.....	17
3.1.1. Bahan	17
3.1.2. Alat	17
3.2 Pelaksanaan Penelitian	17
3.2.1. Penentuan Formula Cokelat Batang	18
3.2.2. Pembuatan Cokelat Batang.....	18
3.2.3. Karakterisasi Sifat Cokelat Batang.....	22
3.3 Rancangan Percobaan	24
3.4 Lokasi dan Waktu	24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Uji Tekstur	25
4.2 Uji Warna (Nilai L^* dan ΔE)	29
4.3 Uji Kemengkilapan (<i>Glossy</i>).....	37
4.4 Uji Titik Leleh	40
4.5 Uji Pengamatan <i>Fat bloom</i>	43
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran	47

DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51