

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II .....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Sejarah Kakao .....	8
2.2. Kakao .....	9
2.3 Biji Kakao fermentasi .....	14
2.4. Lemak Kakao .....	17
2.5 Cokelat Batang ( Chocolate Bar ) .....	22
2.6. Pengolahan Cokelat Batang .....	23
2.7. Mekanisme Perpindahan Panas.....	26
2.8. Alat Penyangraian .....	30
2.9. Pengaruh Transfer Panas terhadap Nib Kakao dan Cokelat Batang yang Dihasilkan .....	34
2.10. Hipotesis .....	35

BAB III .....	36
METODE PENELITIAN.....	36
3.1. Bahan dan Alat.....	36
3.2. Waktu dan Lokasi Penelitian .....	37
3.3. Prosedur Penelitian .....	37
3.5. Data yang Dianalisis .....	41
3.6. Rancangan Percobaan .....	41
BAB IV .....	43
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
4.1. Analisis Kadar Air Nib Kakao Sangrai menggunakan Wajan .....	43
4.2. Analisis Kadar Air Nib Kakao Sangrai menggunakan Oven Listrik .....	45
4.3. Perbandingan Kadar air Nib Kakao dengan Penyangraian menggunakan Wajan dan Oven Listrik .....	48
4.4. Analisis Kadar Teobromin Cokelat Batang dari Biji Kakao Sangrai menggunakan Wajan .....	51
4.5. Analisis Kadar Teobromin Cokelat Batang dari Biji Kakao Sangrai menggunakan Oven Listrik .....	52
4.6. Perbandingan Kadar air Nib Kakao dengan Penyangraian menggunakan Wajan dan Oven Listrik .....	55
4.7. Ukuran Partikel Cokelat Batang .....	57
4.8. Analisis statistik evaluasi sensoris .....	59
4.9. Profil Senyawa Volatil.....	61
4.10. Parameter Penentu Kualitas Cokelat Batang.....	68
BAB V .....	71
KESIMPULAN.....	71
5.1. Kesimpulan .....	71
5.2. Saran .....	72
DAFTAR PUSTAKA .....	73