

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	4
2.2 Bubuk Kakao	7
2.3 Pasta Kakao	9
2.4 Tepung Ketan Putih.....	13
2.5 Kelapa.....	14
2.6 Sukrosa	16
2.7 Wingko babat.....	18
2.8 Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan Penelitian.....	20
3.2 Alat Penelitian	20
3.3 Pelaksanaan Penelitian	20
3.4 Penyiapan Formulasi Wingko Babat Cokelat.....	21
3.5 Karakterisasi Sifat Wingko Babat Cokelat.....	23

3.6 Evaluasi Sensoris.....	24
3.7 Rancangan Percobaan.....	25
3.8 Lokasi dan Waktu.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Uji Warna Wingko Babat Cokelat.....	26
4.2 Tekstur Wingko Babat Cokelat	28
4.3 Karakteristik Sensoris Wingko Babat Cokelat.....	29
4.3.1 Flavor Kakao.....	30
4.3.2 Rasa Manis	31
4.3.3 Rasa Pahit.....	32
4.3.4 Kelengketan	34
4.3.5 Kesukaan.....	36
4.3.6 Formula Wingko Babat Cokelat Terbaik.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	41
1.1. Prosedur Analisis.....	41
1.1.1. Sifat Fisik.....	41
1.1.2. Evaluasi Sensoris	42
1.2. Hasil Analisis dan Statistik.....	43
1.2.1. Sifat Fisik.....	43
1.2.2. Sifat Sensoris	49