

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHANSKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Fermentasi Kakao.....	6
2.2. Kotak Fermentasi	8
2.3. Pengeringan Biji Kakao	9
2.4. Kontaminasi Jamur pada Biji Kakao.....	11
2.5. Starter Bakteri Asam Laktat <i>Lactobacillus platarum</i> HL-15.....	12
2.6. Cokelat Susu.....	14
2.6.1. Pengukusan	16
2.6.2. Penyangraian.....	17
2.6.3. Penghilangan Kulit Biji	18
2.6.4. Pemastaan	19
2.6.5. Pencampuran dan Penghalusan.....	19
Lemak Kakao	19
Gula	20

Susu	20
2.6.6. <i>Conching</i> dan Alkalisasi Cokelat.....	22
2.6.7. Pencetakan dan Pengemasan	23
2.7. Hipotesis.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Bahan Penelitian.....	24
3.1.1. Bahan Baku	24
3.1.2. Bahan Kimia.....	25
3.2. Alat Penelitian	25
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.4. Prosedur Penelitian.....	27
3.4.1. Fermentasi dan Pengeringan Kakao.....	28
3.4.2. Pengolahan Cokelat.....	31
3.4.3. Analisis Kualitas Cokelat.....	34
3.5. Rancangan Penelitian	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Penentuan Kadar Lemak dan <i>Water Activity</i> sampel Cokelat.....	40
4.2. Pengaruh Penambahan Starter <i>Lactobacillus plantarum</i> HL-15 dan Variasi Kotak Fermentasi terhadap pH Cokelat Susu	42
4.3. Pengaruh Penambahan Starter <i>Lactobacillus plantarum</i> HL-15 dan Variasi Kotak Fermentasi terhadap Kualitas Mikrobiologis Cokelat Susu	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1. Kesimpulan.....	53
5.2. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN 1 Diagram Alir Fermentasi dan Pengeringan Kakao	58
LAMPIRAN 2 Diagram Alir Analisis	61
LAMPIRAN 3 Data Hasil Penelitian.....	68
LAMPIRAN 4 Foto-foto Penelitian.....	74