

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Kerangka Pemikiran.....	2
1.4 Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanaman Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>)	6
2.2 Bubuk Coklat	8
2.3 Dodol.....	9
2.3.1 Bahan Baku.....	11
2.3.2 Pengolahan Dodol.....	14
2.4 Daya Simpan	16
2.5 Mekanisme Gula sebagai Bahan Pengawet Makanan.....	17
2.6 Uji Duo Trio.....	18
III. METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat	20
3.2 Bahan dan Alat.....	20
3.3 Metode Penelitian	21
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	22
3.4.1 Pembuatan Bubuk Coklat	22
3.4.2 Pembuatan Dodol Coklat	23
3.5 Pengamatan	25
3.5.1 Pengujian Kimia.....	25

3.5.2 Total Kapang.....	28
3.5.3 Uji Sensori	30

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Kadar Air	32
4.2 Uji Sensori	34
4.2.1 Tekstur	34
4.2.2 Warna	36
4.2.3 Aroma	38
4.2.4 Rasa.....	39
4.3 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	41
4.4 Analisis Proksimat	42
4.5 Pengaruh Penyimpanan Terhadap Total Kapang dan Uji Sensori Dodol Coklat Terbaik	43
4.5.1 Total Kapang.....	43
4.5.2 Uji Sensori (Uji Duo Trio).....	46

V. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan	50
4.2 Saran	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN