

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar mutu bubuk coklat Indonesia.....	9
2. Syarat mutu dodol.....	10
3. Komposisi bahan penyusun pembuatan dodol coklat.....	24
4. Ekvivalen natrium tiosulfat.....	27
5. Skor penilaian pada pengujian sensori dodol coklat.....	30
6. Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan gula pasir terhadap kadar air dodol coklat.....	32
7. Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan gula pasir terhadap tekstur dodol coklat.....	34
8. Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan gula pasir terhadap warna dodol coklat.....	36
9. Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan gula pasir terhadap aroma dodol coklat.....	38
10. Hasil uji lanjut BNJ pada pengaruh penambahan gula pasir terhadap rasa dodol coklat.....	40
11. Rekapitulasi hasil pengamatan dodol coklat dengan berbagai penambahan gula pasir.....	42
12. Hasil analisis proksimat dodol coklat dengan penambahan gula pasir 35%	43
13. Pertumbuhan total kapang (koloni/gram) selama penyimpanan.....	44
14. Hasil pengujian duo trio terhadap sampel dodol coklat segar dan dodol coklat yang disimpan pada suhu ruang.....	47
15. Kadar air dodol coklat.....	55

16. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) kadar air dodol coklat.....	55
17. Analisis ragam kadar air dodol coklat.....	55
18. Uji BNJ kadar air dodol coklat .....	56
19. Uji sensori tekstur dodol coklat .....	56
20. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) tekstur dodol coklat.....	56
21. Analisis ragam tekstur dodol coklat.....	57
22. Uji BNJ tekstur dodol coklat.....	57
23. Uji sensori warna dodol coklat.....	58
24. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) warna dodol coklat.....	58
25. Analisis ragam warna dodol coklat.....	58
26. Uji BNJ warna dodol coklat.....	59
27. Uji sensori aroma dodol coklat .....	59
28. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) aroma dodol coklat.....	59
29. Analisis ragam aroma dodol coklat.....	60
30. Uji BNJ aroma dodol coklat .....	60
31. Uji sensori rasa dodol coklat.....	61
32. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) rasa dodol coklat.....	61
33. Analisis ragam rasa dodol coklat .....	61
34. Uji BNJ rasa dodol coklat .....	62
35. Nilai kritis respon benar Uji Duo Trio .....	62
36. Kuisisioner uji sensori dodol coklat .....	63