

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah kakao.....	6
2. Bubuk coklat	8
3. Uji Duo Trio dan bentuk responnya.....	19
4. Diagram alir proses pembuatan bubuk coklat.....	23
5. Diagram alir proses pembuatan dodol coklat.....	24
6. Dodol coklat dengan penambahan gula pasir 20%-45%.	38
7. Jumlah kapang pada hari ke-0 sampai hari ke-6 pengenceran 10^{-1} dan pengenceran 10^{-2}	45
8. Jumlah kapang pada hari ke-7 pengenceran 10^{-2} dan 10^{-3}	46
9. Penyangraian biji coklat.....	65
10. Bubuk coklat	65
11. Pemasakan santan	65
12. Pembuatan dodol coklat.....	65
13. Penimbangan bahan gula, bubuk coklat, tepung beras ketan.....	65
14. Uji skoring dan hedonik.....	65
15. Uji kadar air	65
16. Pengukuran kadar air	66
17. Pemasakan media PDA.....	66
18. Pengenceran sampel.....	66

19. Pemupukan.....	66
20. Uji duo trio.....	66
21. Penyimpanan dodol coklat.....	66