DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN ..... **ii**
KATA PENGANTAR ..... **iii**
DAFTAR ISI ..... **iv**
DAFTAR TABEL ..... **vi**
DAFTAR GAMBAR ..... **vii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **viii**

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang 1
1.2. Tujuan Riset 5
1.3. Manfaat Riset 5
1.3. Hipotesis……..... 5

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Klasifikasi dan Morfologi Kakao (*Theobroma cacao* L) 6
2.2. Panen dan Pasca Panen 10
2.3. Penyangraian Biji Kakao 12
2.4. Olahan Biji Kakao 14
2.5. Cokelat Pasta 16
2.6. Uji Organoleptik 17

III. METODE RISET

3.1. Waktu dan Tempat 19
3.2. Bahan dan Alat 19
3.3. Metode Riset 19
3.4. Prosedur Riset 20
3.4.1. Persiapan Biji Kakao..... 20
3.4.2. Proses fermentasi biji kakao 20
3.4.3. Proses penyangraian biji kakao 21
3.4.4. Pengolahan biji kakao menjadi cokelat pasta 21
3.4.5. Analisis karakteristik mutu biji kakao 22
3.5. Peubah yang Diamati 22
3.5.1. Kadar air biji kakao kering (%) 22
3.5.2. Uji Organoleptik 23
3.5.2.1 Warna Cokelat Pasta..... 23
3.5.2.2 Aroma Cokelat Pasta..... 23
3.5.2.3 Cita Rasa Cokelat Pasta 24
3.5.2.4 Kesukaan Cokelat Pasta..... 24
3.6. Analisis Data……..... 24

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Analisis Sifat Kimia kakao 25
4.1.1. Kadar Air Biji Kakao Kering (%) 25
4.1.2. Kemasaman (pH) Biji kakao Sangrai 25
4.2. Analisis Sifat Kimia kakao 26
4.2.1. Warna Cokelat Pasta 26
4.2.2. Aroma Cokelat Pasta..... 27
4.2.3. Citarasa Cokelat Pasta 29
4.2.4. Kepahitan Cokelat Pasta 31
4.2.5. Kesukaan Cokelat Pasta 32

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan 35
5.2. Saran 35

DAFTAR PUSTAKA..... 36

LAMPIRAN..... 40

DAFTAR TABEL

No. **Judul** **Halaman**

1 SNI 01-4458-1998 Untuk Kakao Pasta…… 17

2 Skor nilai rata-rata warna cokelat pasta dengan lama penyangraian yang berbeda……. 26

3 Skor nilai rata-rata aroma cokelat pasta dengan lama penyangraian yang berbeda……. 28

4 Skor nilai rata-rata citarasa cokelat pasta dengan lama penyangraian yang berbeda……. 30

5 Skor nilai rata-rata kepahitan cokelat pasta dengan lama penyangraian yang berbeda…… 31

6 Skor nilai rata-rata kesukaan cokelat pasta dengan lama penyangraian yang berbeda…… 33

DAFTAR GAMBAR

No. **Judul** **Halaman**

1. Skala Warna Pasta Coklat 23

DAFTAR LAMPIRAN

No. Judul Halaman

1. Spesifikasi Biji Kakao sesuai SNI 40

2. Format Uji Skoring 41

3. Tabel Kreteria interpretasi skor skala Likert 5 skala berdasarkan interval 43

4. Hasil uji organoleptik panelis terhadap indikator warna coklat pasta 44

5. Hasil uji organoleptik panelis terhadap indikator aroma coklat pasta 45

6. Hasil uji organoleptik panelis terhadap indikator citarasa coklat pasta 46

7. Hasil uji organoleptik panelis terhadap indikator kesukaan coklat pasta..... 47

8. Hasil uji organoleptik panelis terhadap indikator kepahitan coklat pasta 48

9. Analisis data pengamatan uji organoleptik warna coklat pasta 49

10. Analisis data pengamatan uji organoleptik aroma coklat pasta 51

11. Analisis data pengamatan uji organoleptik citarasa coklat pasta 53

12. Analisis data pengamatan uji organoleptik tingkat kesukaan coklat pasta 55

13. Analisis data pengamatan uji organoleptik tingkat kepahitan coklat pasta 57

14. Data Perhitungan Skala Liker Uji Organoleptik 59

15. Cara Perhitungan Konversi Skala 5 Uji Organoleptik 61

16. Data Perhitungan Skala Liker Uji Organoleptik 65

17. Dokumentasi Riset 66