

**DAFTAR ISI**

<b>RINGKASAN</b> .....	<b>v</b>
<b>SUMMARY</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	<b>2</b>
<b>1.3 Tujuan</b> .....	<b>2</b>
<b>1.4 Manfaat</b> .....	<b>3</b>
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
<b>2.1 Tepung Buah Lindur (<i>Bruguiera gymnorrhiza</i>)</b> .....	<b>4</b>
<b>2.2 Cokelat Batang</b> .....	<b>5</b>
<b>2.3 Karakteristik Produk Cokelat</b> .....	<b>7</b>
2.3.1 Karakteristik Fisik.....	7
2.3.2 Mikrostruktur .....	10
2.3.3 Karakteristik Sensoris .....	11
<b>III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>12</b>
<b>3.1 Kerangka Konseptual</b> .....	<b>12</b>
<b>3.2 Hipotesis</b> .....	<b>13</b>
<b>IV METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>14</b>
<b>4.1 Waktu dan Tempat</b> .....	<b>14</b>
<b>4.2 Materi Penelitian</b> .....	<b>14</b>
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	14
4.2.2 Bahan Penelitian .....	14
<b>4.3 Metode Penelitian</b> .....	<b>15</b>

4.3.1 Perancangan Penelitian .....	15
4.3.2 Prosedur Kerja .....	16
<b>4.4 Parameter .....</b>	<b>18</b>
<b>4.5 Analisis Data.....</b>	<b>18</b>
<b>V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>21</b>
<b>5.1 Hasil Penelitian .....</b>	<b>21</b>
5.1.1 Pengujian Warna.....	21
5.1.2 Pengujian Tekstur .....	22
5.1.3 Analisis Mikrostruktur.....	23
5.1.4 Pengujian Hedonik.....	24
<b>5.2 Pembahasan.....</b>	<b>25</b>
<b>VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>30</b>
<b>6.1 Kesimpulan.....</b>	<b>30</b>
<b>6.2 Saran .....</b>	<b>30</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>36</b>

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1. Tepung buah lindur (Amin et al., 2018) .....	4
Gambar 2.2 Analisis mikrostruktur dari tepung buah lindur (Amin et al., 2018) ...	5
Gambar 2.3. Ruang warna menurut sistem CIELab (Pathare et al., 2013).....	8
Gambar 2.4. Mikrostruktur cokelat batang (Afoakwa et al., 2009).....	11
Gambar 3.1. Kerangka Konseptual Penelitian.....	13
Gambar 4.1 Diagram Alir Penelitian .....	19
Gambar 5.1 Produk cokelat batang yang dihasilkan.....	22
Gambar 5.2 Hasil SEM perlakuan F1 dengan perbesaran 1000x .....	23
Gambar 5.3 Hasil SEM perlakuan F2 dengan perbesaran 1000x .....	23
Gambar 5.4. Hasil SEM perlakuan F3 dengan perbesaran 1000x .....	24
Gambar 5.5. Hasil Uji Hedonik .....	25

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Nilai Hue dan Golongan Warna (Etikawati, 2007) .....	9
Tabel 4.1. Formulasi produk coklat batang .....	15
Tabel 5.1 Hasil Pengujian Warna Coklat.....	21
Tabel 5.2 Hasil Pengujian Tekstur.....	22
Tabel 5.3 Hasil Uji Hedonik.....	24

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan Produk Cokelat Batang .....	36
Lampiran 2. Alat Pengujian Warna Precise Colour Reader WF30 .....	37
Lampiran 3. Pengujian Mikrostruktur dengan Scanning Electrone Microscopy...38	
Lampiran 4. Scoring Sheet untuk Uji Hedonik.....	39
Lampiran 5. Hasil Perhitungan ANAVA Pengujian Warna .....	40
Lampiran 6. Hasil Pengujian Tekstur dengan Brookfield Texture Analyzer CT-3 .....	42