

DAFTAR PUSTAKA

- Aaltonen T, E Kyoto, SY Huusko, M Outinen. 2020. Effect of the milk-based ash-protein ratio on the quality and acceptance of chocolate with a reduced sugar content. *International Dairy Journal*. Elsevier. Finland.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. 18th Edition. Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C. USA.
- Ariyanti M. 2019. Kadar Asam Lemak Bebas Bubuk Kako fermentasi dengan Pengepresan Berulang. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan (BBIHP). Makassar.
- Atkinson C, B Mary, F Christine, M Christine. 2010. *The Chocolate and Coffe Bible*. E-book. Hermes House/Anness Publishing Ltd. London.
- Aulia PR. 2018. Pengawasan Mutu Kadar Asam Lemak Bebas pada Beberapa Produk Pasta Coklat Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Semarang. *Teknologi Pertanian*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Bajeng NR KR. 2012. Studi Pengaruh Penambahan Semi Refined Carrageenan (*Eucheuma cottonii*) dan Bubuk Bungkil Kacang Tanah terhadap Mutu Permen Cokelat (*Chocolate*). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Becket ST. 2009. *Industrial Chocolate Manufacture and Use* 4th Edition. Wiley-Blackwell Ltd.
- Bolenz S, H Marco dan L Christian. 2014. Improving Particle Size Distribution and Flow Properties of Milk Chocolate Produced by Ball Mill and Blending. *European Food Research Technology*, 238, 139-147. Germany.
- BPOM. 2017. *Pedoman Cokelat*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.. Jakarta.
- Caparosa, M. H., & Hartel, R. W. (2020). Characterizing Lecithin Interactions in Chocolate Using Interfacial Properties and Rheology. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. AOCS.
- Dian. 2002. *Pengolahan Coklat Batang*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ditjen Perkebunan. 2020. Produktivitas Kakao Menurut Provinsi di Indonesia, 2016 – 2020. Diakses di situs <https://www.pertanian.go.id> diakses pada 14 Oktober 2020, 19:41 Wita.
- Djaafar TF, dan RU Hatmi. 2014. Pemanfaatan Buah Kakao Sebagai Bahan Baku Bioindustri di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol.33(2): 69-78. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Djarkasi GSS. 2007. Sifat Fisik dan Kimia Minyak Kenari. *Agritech* 27(4) : 165 - 175.

- Djarkasi GSS, EJM Nurali, MF Sumual, LE Lalujan. 2011. Analysis of Bioactive Compound in *Canarium Nut (Canarium indicum L.)*, Research Final Report, Tropical Plant Curriculum Project in Cooperation with USAID-Texas A&M University. SAM Ratulangi University.
- Faridah A, SP Kasmita, A Yulastri, L Yusuf. 2008. Patiseri Jilid III. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fitriani S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). Jurnal SAGU Vol.7(1): 32-37. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.
- Heyne K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Yayasan Sarana Wana Jaya, Jakarta.
- Ketaren S. 1986. Pengantar Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kurniasih S. 2012. Pemanfaatan Marka Molekuler Untuk Mendukung Perakitan Kultivar Unggul Kakao (*Theobroma cacao L.*). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Langkong J, R Latief dan N Syaifuddin. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Permen Cokelat yang Dihasilkan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks, Vol. 1(2): 27-36. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Leakey R, S Fuller, T Treloar, L Stevenson, D Hunter, T Nevenimo, J Binifa, J Moxon. 2008. Characterization of Tree-to-Tree Variation in Morphological, Nutritional and Medicinal Properties of *Canarium indicum nuts*. Agroforest Syst 73, 77-87.
- Mailoa M. 2015. Kajian Senyawa Bioaktif Buah Kenari Segar (*Canarium vulgare L.*). Staf Pengajar Prodi THP Faperta Unpatti. Prosiding Seminar Industri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Program Studi TIP-UTM. ISBN: 978-602-7998-92-6.
- Minifie W dan Belnard. 1999. *Chocolate, Cocoa And Confectinery Sains Technology*. An Aspen Publication. London.
- Mulato S, S Widyotomo, Misnawi, Sahali, E Suharyanto. 2002. Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Nasional, DS. 2002. Standar Nasional Indonesia: Biji Kakao. SNI No. 01-2323-2002.
- Nasional, DS. 2009. Standar Nasional Indonesia: Kakao Bubuk. SNI No. 3747-2009.
- Nasional, DS. 2009. Standar Nasional Indonesia: Lemak Kakao. SNI No. 3748-2009.
- Nuraeni. 1995. Coklat Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ramlah S. 2016. Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol.11(1): 23-32. Balai Besar Industri dan Hasil Perkebunan. Makassar.

- Reineccius GA, G Keeney, and W Weissberger. 1972. Factors Affecting the Concentration of Pyrazines in Cocoa Beans. *J Agri Food Chem*, Vol.20(2): 202-206.
- Rizza RA, V Liang, M McMohan and G Harris. 2000. *Encyclopedia of Foods: A Guide to Healthy Nutrition*. Academic Press. London: 403 – 406.
- Rohmah ES, Y Ikrawan, dan E Sutrisno. 2017. Kajian Karakteristik *Dark Chocolate* dengan Penambahan *Black Powder (Camellia sinensis L.)* dan Gula *Stevia (Stevia rebaudiana bertonii)*. *Jurnal IRS*. Fakultas Teknik, Teknik Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sari NWG. 2019. Efek Ekstrak Kasar Air Serbuk Daun Gamal (*Gliricidia maculata*) Kultivar Lampung Utara Terhadap Semut yang Bersimbiosis dengan Kutu Putih pada Tanaman Kakao. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Schomaker, M., Schräer, C., & Lörcher, M. (2020). Measurement and Control of the Gloss of Chocolate. *Chemical Engineering & Technology*.
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Subandrio, AS Nasori, Astuti, LP Manalu. 2018. Aplikasi Proses Tempering Untuk Optimalisasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol 28(3): 262-268. Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan. BPPT. Tangerang Selatan.
- Sunanto H. 1992. *Cokelat Budidaya Pengelolaan Hasil dan Aspek Ekonomi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanti. 2012. Studi Pembuatan *Dark Coklat* dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiberofficinale*) sebagai Bahan Pengisi. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Swarbrick. 1995. *Emulsi dan Pangan Instan Berlestin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Thomson LAJ, dan B Evans. 2006. *Canarium indicum var. indicum* and *C. harveyi* (Canarium Nut). *Traditional Trees of Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use*, 209-226.
- Tjitrosoepomo G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermathopyta)*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Towaha J. 2012. Kenari (*Canarium indicum*) Sebagai Sumber Omega 3, Omega 6, dan Omega 9. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Puslitbang Perkebunan. Volume 18(1): 7-8.
- Wahyudi T. Pangabean dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Wulandari R, I Dwi dan NAA Andi. 2019. Kajian Penggunaan Hidrokoloid Sebagai Emulsifier Pada Proses Pengolahan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Volume 14(1). Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. Makassar.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 1995. *Gizi dan Makanan*. PT Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Zielinski RG, SRS Kline, EW Kaler, N Rosov. 1997. A Small –Angle Neutron Scattering Study Of Water In Carbon dioxide Micoemulsions. *Langmuir*, 13(15), 3934-3937.
- Talbot, G. (2012). Chocolate and cocoa butter—Structure and composition. In *Cocoa butter and related compounds* (pp. 1-33). AOCS Press.
- Tisoncik M. 2013. *Chocolate Fat Bloom*. USDA Laboratorium Bloomer Chocolate Company. Chicago.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari Terhadap Parameter Warna

PANELIS	A1 (6%)			A2 (9%)			A3 (12%)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
PANELIS 1	7	4	5	6	5	7	6	6	6
PANELIS 2	6	6	6	6	6	6	6	6	6
PANELIS 3	6	6	6	5	6	6	6	5	7
PANELIS 4	7	6	7	7	6	7	7	7	7
PANELIS 5	5	6	6	6	6	6	6	6	5
PANELIS 6	5	6	5	6	6	6	6	5	6
PANELIS 7	7	6	6	6	7	7	6	6	6
PANELIS 8	4	6	2	6	6	6	6	6	6
PANELIS 9	6	6	6	6	6	6	6	6	6
PANELIS 10	7	7	7	7	7	7	6	7	7
PANELIS 11	7	7	7	7	7	7	7	7	7
PANELIS 12	6	7	7	7	6	7	7	6	7
PANELIS 13	6	5	6	6	4	6	5	5	5
PANELIS 14	6	6	6	6	6	6	6	6	5
PANELIS 15	5	3	7	6	6	5	4	6	6
TOTAL	90	87	89	93	90	95	90	90	92
RATA - RATA	6.00	5.80	5.93	6.20	6.00	6.33	6.00	6.00	6.13
RATA - RATA ULANGAN	5.91			6.18			6.04		

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2020.*

Keterangan:

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Sedikit tidak suka
- 4 = Biasa
- 5 = Sedikit suka
- 6 = Suka
- 7 = Sangat suka

Lampiran 2. Rataan Hasil Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Warna

ULANGAN	PERLAKUAN		
	A1	A2	A3
I	6.00	6.20	6.00
II	5.80	6.00	6.00
III	5.93	6.33	6.13
TOTAL	17.73	18.53	18.13
RATA-RATA	5.91	6.18	6.04

Lampiran 3. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Warna

ANOVA : Warna

<i>Source of Variation</i>	<i>Sum of Squares</i>	<i>Df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
Perlakuan	.060	2	.030	1.360	.326
Total	328.891	9			

Keterangan:

Sig. < 0.01 = berpengaruh nyata

Sig. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 4. Hasil Pengujian Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Aroma.

PANELIS	A1 (6%)			A2 (9%)			A3 (12%)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
PANELIS 1	7	5	5	6	4	6	5	6	4
PANELIS 2	4	6	4	4	6	4	5	4	4
PANELIS 3	6	7	7	6	7	6	5	7	5
PANELIS 4	6	7	5	7	7	5	7	5	7
PANELIS 5	6	6	6	6	6	6	5	6	6
PANELIS 6	6	6	6	6	6	6	6	6	3
PANELIS 7	7	6	6	6	6	6	6	6	6
PANELIS 8	2	5	5	4	5	4	6	3	6
PANELIS 9	6	6	6	5	6	5	6	5	5
PANELIS 10	6	6	6	6	6	7	6	6	7
PANELIS 11	7	7	7	7	7	7	7	7	7
PANELIS 12	6	7	7	6	7	6	7	6	7
PANELIS 13	5	5	5	6	4	5	4	6	5
PANELIS 14	4	6	6	6	6	5	6	6	6
PANELIS 15	7	6	5	6	4	5	6	4	4
TOTAL	85	91	86	87	87	83	87	83	82
RATA - RATA	5.67	6.07	5.73	5.80	5.80	5.53	5.80	5.53	5.47
RATA - RATA ULANGAN	5.82			5.71			5.60		

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2020.*

Keterangan:

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Sedikit tidak suka
- 4 = Biasa
- 5 = Sedikit suka
- 6 = Suka
- 7 = Sangat suka

Lampiran 5. Rataan Hasil Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Aroma

ULANGAN	PERLAKUAN		
	A1	A2	A3
I	5.67	5.80	5.80
II	6.07	5.80	5.53
III	5.73	5.53	5.47
TOTAL	17.47	17.13	16.80
RATA-RATA	5.82	5.71	5.60

Lampiran 6. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Aroma.

ANOVA : Aroma

<i>Source of Variation</i>	<i>Sum of Squares</i>	<i>Df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
Perlakuan	.084	2	.042	1.300	.339
Total	293.829	9			

Keterangan:

Sig. < 0.01 = berpengaruh nyata

Sig. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 7. Hasil Pengujian Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Tekstur.

PANELIS	A1 (6%)			A2 (9%)			A3 (12%)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
PANELIS 1	7	5	6	6	4	6	6	6	6
PANELIS 2	4	3	4	4	3	4	4	4	4
PANELIS 3	5	6	7	6	6	7	6	5	7
PANELIS 4	7	5	7	7	7	7	7	7	7
PANELIS 5	6	6	6	6	5	6	6	6	6
PANELIS 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
PANELIS 7	7	6	6	6	6	7	6	7	6
PANELIS 8	4	6	6	4	6	3	5	6	4
PANELIS 9	4	5	6	4	6	4	5	6	5
PANELIS 10	3	6	7	6	6	7	6	6	6
PANELIS 11	7	5	7	6	7	6	5	7	7
PANELIS 12	5	5	5	4	6	6	5	5	4
PANELIS 13	5	5	6	6	6	6	4	5	6
PANELIS 14	5	6	6	5	5	6	6	6	6
PANELIS 15	4	5	5	7	6	7	2	6	6
TOTAL	79	80	90	83	85	88	79	88	86
RATA - RATA	5.27	5.33	6.00	5.53	5.67	5.87	5.27	5.87	5.73
RATA - RATA ULANGAN	5.53			5.69			5.62		

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2020.*

Keterangan:

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Sedikit tidak suka
- 4 = Biasa
- 5 = Sedikit suka
- 6 = Suka
- 7 = Sangat suka

Lampiran 8. Rataan Hasil Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Tekstur.

ULANGAN	PERLAKUAN		
	A1	A2	A3
I	5.67	5.80	5.80
II	6.07	5.80	5.53
III	5.73	5.53	5.47
TOTAL	17.47	17.13	16.80
RATA-RATA	5.82	5.71	5.60

Lampiran 9. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Tekstur.

ANOVA : Tekstur

<i>Source of Variation</i>	<i>Sum of Squares</i>	<i>Df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
Perlakuan	.390	2	.195	5.079	.051
Total	284.431	9			

Keterangan:

Sig. < 0.01 = berpengaruh nyata

Sig. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 10. Hasil Pengujian Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Rasa.

PANELIS	A1 (6%)			A2 (9%)			A3 (12%)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
PANELIS 1	6	7	7	7	5	6	6	7	4
PANELIS 2	6	7	7	6	7	7	5	6	7
PANELIS 3	7	7	7	7	7	7	6	5	7
PANELIS 4	7	7	7	7	7	7	7	7	7
PANELIS 5	6	5	6	5	7	5	6	5	5
PANELIS 6	5	6	4	5	5	4	6	5	2
PANELIS 7	7	6	6	6	7	7	6	6	7
PANELIS 8	2	3	6	5	6	4	6	5	5
PANELIS 9	5	5	6	4	6	6	5	4	5
PANELIS 10	6	6	7	5	5	5	4	4	3
PANELIS 11	7	7	7	7	7	6	7	7	7
PANELIS 12	3	4	6	4	6	6	4	5	3
PANELIS 13	6	4	4	6	3	5	5	3	3
PANELIS 14	5	6	6	3	5	5	5	5	6
PANELIS 15	4	3	6	6	3	7	3	4	5
TOTAL	82	83	92	83	86	87	81	78	76
RATA - RATA	5.47	5.53	6.13	5.53	5.73	5.80	5.40	5.20	5.07
RATA - RATA ULANGAN	5.71			5.69			5.22		

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2020.*

Keterangan:

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Sedikit tidak suka
- 4 = Biasa
- 5 = Sedikit suka
- 6 = Suka
- 7 = Sangat suka

Lampiran 11. Rataan Hasil Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Rasa.

ULANGAN	PERLAKUAN		
	A1	A2	A3
I	5.47	5.53	5.40
II	5.53	5.73	5.20
III	6.13	5.80	5.07
TOTAL	17.13	17,06	15.67
RATA-RATA	5.71	5.69	5.22

Lampiran 12. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik *Dark Chocolate* Isian Kenari terhadap Parameter Rasa.

ANOVA : Rasa

<i>Source of Variation</i>	<i>Sum of Squares</i>	<i>Df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
Perlakuan	.073	2	.036	.295	.755
Total	277.037	9			

Keterangan:

Sig. < 0.01 = berpengaruh nyata

Sig. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 13. Kuisisioner Pengujian Organoleptik Metode Hedonik.

KUISISIONER PENGUJIAN ORGANOLEPTIK METODE HEDONIK

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Tanggal :

Sampel : Cokelat

Instruksi

Dihadapan anda disajikan tiga sampel coklat dengan penambahan kenari kering sebagai bahan pengisi. Silahkan di uji satu - persatu sampel terhadap parameter warna, aroma, tekstur dan rasa. Netralkan indera pengecap anda dengan air mineral setelah selesai mencicipi satu sampel, kemudian beralih ke sampel selanjutnya dan netralkan kembali indera pengecap anda dengan air mineral, lalu ulangi hingga anda mencapai sampel terakhir. Setelah selesai, silahkan berikan komentar anda pada tempat yang telah disediakan.

	99952	87383	78536	33164	45775	16691	64849	22217	51428
WARNA									
AROMA									
TEKSTUR									
RASA									

Keterangan:

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Sedikit tidak suka
- 4 = Biasa
- 5 = Sedikit suka
- 6 = Suka
- 7 = Sangat suka

Komentar :

Lampiran 14. Hasil Pengujian Kadar Air *Dark Chocolate* Isian Kenari

ULANGAN	PERLAKUAN		
	A1	A2	A3
I	3.98	2.39	2.38
II	2.52	2.36	3.05
III	2.48	2.31	2.47
TOTAL	8.98	7.06	7.90
RATA-RATA	2.99	2.35	2.63

Lampiran 15. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Air *Dark Chocolate* Isian Kenari

ANOVA : Kadar Air

<i>Source of Variation</i>	<i>Sum of Squares</i>	<i>df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
Perlakuan	.374	2	.187	.567	.595
Total	66.009	9			

Keterangan:

Sig. < 0.01 = berpengaruh nyata

Sig. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 16. Hasil Pengujian Kadar Abu *Dark Chocolate* Isian Kenari

ULANGAN	PERLAKUAN		
	A1	A2	A3
I	0.0626	0.0632	0.0650
II	0.0645	0.0628	0.1334
III	0.0621	0.0660	0.0638
TOTAL	0.1892	0.1920	0.2622
RATA-RATA	0.0631	0.0640	0.0874

Lampiran 17. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Abu *Dark Chocolate* Isian Kenari

ANOVA : Kadar Abu

<i>Source of Variation</i>	<i>Sum of Squares</i>	<i>df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
Perlakuan	.001	2	.001	.999	.422
Total	.050	9			

Keterangan:

Sig. < 0.01 = berpengaruh nyata

Sig. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 18. Hasil Pengujian Asam Lemak Bebas *Dark Chocolate* Isian Kenari

ULANGAN	PERLAKUAN		
	A1	A2	A3
I	1.0	1.1	1.2
II	1.5	1.0	1.3
III	1.5	1.3	1.1
TOTAL	4.0	3.4	3.6
RATA-RATA	1.3	1.2	1.2

Lampiran 19. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Asam Lemak Bebas *Dark Chocolate* Isian Kenari

ANOVA : Kadar Air

<i>Source of Variation</i>	<i>Sum of Squares</i>	<i>df</i>	<i>Mean Square</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>
Perlakuan	.062	2	.031	.800	.492
Total	13.740	9			

Keterangan:

Sig. < 0.01 = berpengaruh nyata

Sig. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 20. Hasil Pengujian Fat Blooming Dark Chocolate Isian Kenari

A1

A2

A3

Hari ke - 0



A1

A2

A3

Hari ke - 3



A1

A2

A3

Hari ke - 6



A1

A2

A3

Hari ke - 9



A1

A2

A3

Hari ke - 12



A1

A2

A3

Hari ke - 15



A1

A2

A3

Hari ke - 18



A1

A2

A3

Hari ke - 21

Lampiran 21. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian Dark Cokelat Isian Kenari.**Lemak Kakao****Bubuk Kakao****Pencampuran****Pencetakan**



Produk *dark* coklat yang telah dicetak



Pengujian Organoleptik