

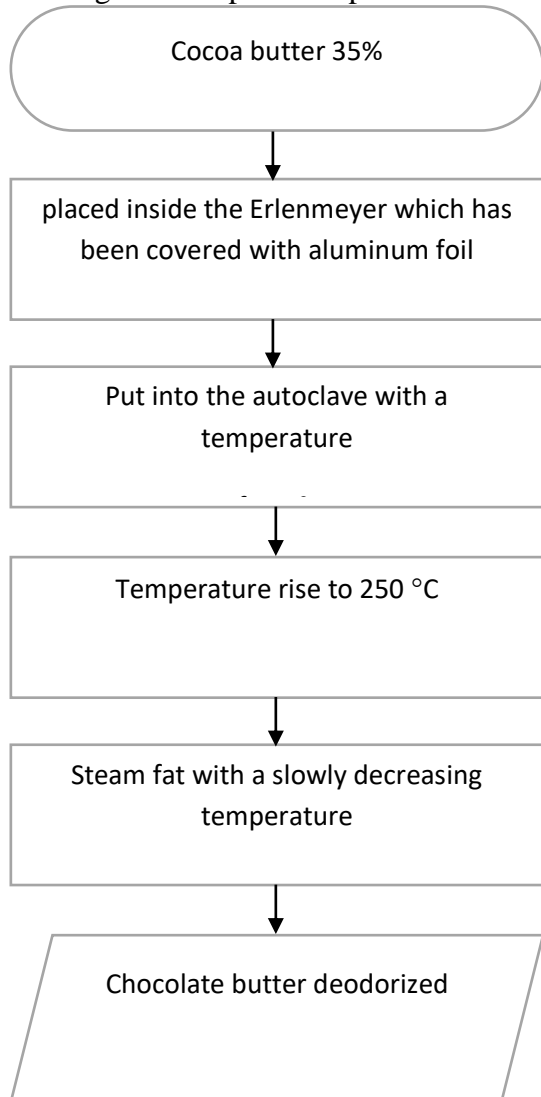
## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, I. M. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Astawan, Made, and Khaidar Hazmi. "Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai." *Jurnal Pangan* 25.2 (2016) Pengembangan Perkebunan.
- Andarwulan, K. F., dan Herawati, D. 2011. *Analisi Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Atkinson, Catherine, Mary B., Christine F., McFadden C., (2010). *The Chocolate and Coffee Bible*. Hermes House. ISBN 978-1-84477-385-5.
- Barišić V, Kopjar M, Jozinović A, Flanjak I, Ačkar Đ, Miličević B, Šubarić D, Jokić S, Babić J. The Chemistry behind Chocolate Production. *Molecules*. 2019 Aug 30;24(17):3163. doi: 10.3390/molecules24173163. PMID: 31480281; PMCID: PMC6749277.
- Brown, A.C. 2010. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Yorkshire: Wadsworth Publishing.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung
- Dewi, R., Anwar, E., & KS, Y. (2014). Uji stabilitas fisik formula krim yang mengandung ekstrak kacang kedelai (Glycine max). *Pharmaceutical Sciences and research*, 1(3), 5.
- Francis F.J. 1999. *Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley and Sons.
- Jahurul M, Zaidul I, Norulaini N, Sahena F, Jinap S, Azmir J, Sharif K, Omar AM (2013) Cocoa butter fats and possibilities of substitution in food products concerning cocoa varieties, alternative sources, extraction methods, composition, and characteristics. *J Food Eng* 117(4):467–476.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khomsan. A. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Rajagrafindo.
- Kurniawan, F., Hartini, S., & Hastuti, D. K. A. K. (2015). Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati Dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*). In *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains X. BI/KI/MA* (pp. 1-10).
- Lawson, H. W. (1995). *Food oils and fats: technology, utilization and nutrition*. Springer Science & Business Media.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Miftachur R. 2014. *Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (Aoac 2005)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mindell, Earl. 2008. *Terapi Kedelai Bagi Kesehatan*. Pustaka Delapratasa. Jakarta.
- Nabila, Y. S. (2017). *Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute Terhadap Karakteristik White Chocolate* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Noor-Soffalina, S. S., Jinap, S., Nazamid, S., & Nazimah, S. A. H. (2009). Effect of polyphenol and pH on cocoa Maillard-related flavour precursors in a lipidic model system. *International journal of food science & technology*, 44(1), 168-180.
- Ramlah, S., & Barra, A. L. S. (2018). Karakteristik dan citarasa coklat putih dari lemak kakao non deodorisasi dan deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-125.

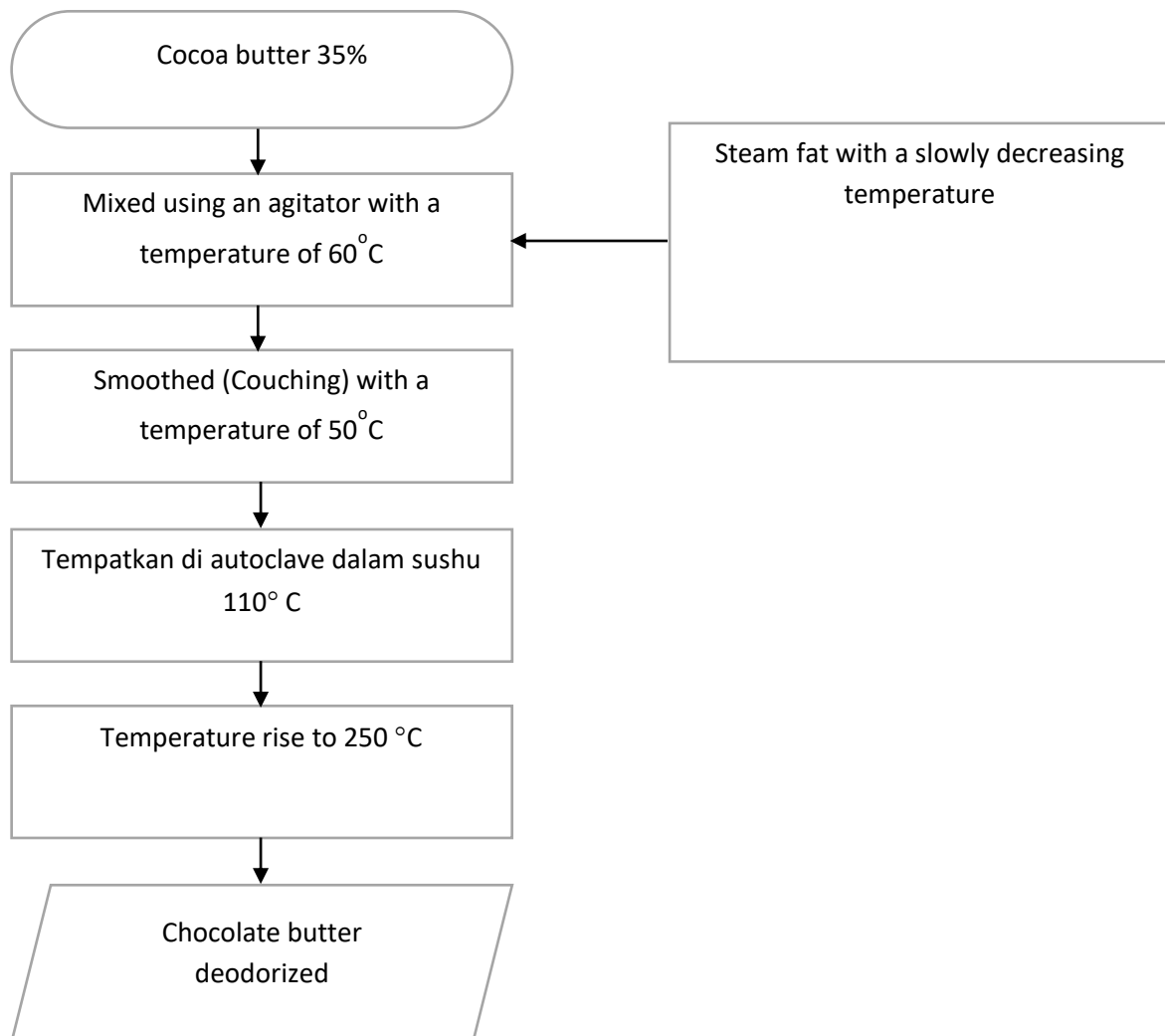
- Rifki M. 2021. Pengaruh Proses Conching Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (*Cacao theobroma cacao L.*) Universitas Djuanda. Bogor.
- Suprapti L. 2003. Pembuatan Tempe. Yogyakarta : Kanisius
- Santoso. 2009. Susu dan Yoghurt Kedelai. Laboratorium Kimia Pangan. Skripsi. Fakultas Pertanian UWG. Hal 64.
- Spillane dan Nabila 2017. Perbandingan susu skim dengan tepung kedelai dan kosentrasi cocos butter substitute terhadap karakteristik white chocolate. Universitas Pasundan Bandung.
- Star, Michael and Other, E & OE. 2006. Healthy Chocolate? Cocoa is TheBest Antioxidant Food.
- Sudarmadji, S., B. Hary dan Suhardi 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sulistiyowati dan Soenaryo. 1998. Pengaruh lama fermentasi dan perendaman terhadap mutu lemak kakao. *Pelita Perkebunan* 4 (2) : 73-80.
- Sutanto, S., & Abriana, A. (2016). Penerapan Teknologi Pemurnian Minyak Goreng Rakyat Pada Masyarakat Pengolah Minyak Goreng. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 1(2), 153-160.
- Susanti, S. (2016). Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Timms, R.E., 2003. Confectionery fats handbook: properties, production and application, The oily press.
- Ulfindrayani, I. F., & A'yuni, Q. (2018). Penentuan kadar asam lemak bebas dan kadar air pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang gorengan di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Journal Pharmasci*, 3(2), 17-22.
- Wahyudi, 2008. Wahyudi, T., T.R. Panggabean, and Pujiyanto. 2008. Panduan Kakao Lengkap, Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Warisno, D. 2010. Meraup untung dari olahan kedelai. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Winarsi, H., & Purwanto, A. (2010). Soy germed protein plus Zn as an inducer insulin secretion on Type-2 Diabetes Mellitus. *HAYATI journal of biosciences*, 17(3), 120-124.
- Wahyudi, T., Pujiyanto, dan Misnawi. 2015. Kakao : Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, dan Perdagangan. Gadjah Mada University Press. ISBN 978-979-420-966-0.

## LAMPIRAN

### a. Diagram Alir prosedur pembuatan deodorasi



b. Diagram alir prosedur pembuatan coklat putih



## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Organoleptik  
Lampiran 1a. Pengujian Organoleptik Warna

Responden	Warna											
	P1			P2			P3					
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	
R1	4	2	4	2	4	2	2	3	3	3	2	
R2	4	4	3	3	2	3	2	3	3	3	3	
R3	4	4	4	4	5	4	4	3	5	5	2	
R4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	
R5	2	3	5	2	2	1	3	3	3	3	3	
R6	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	
R7	2	4	3	4	4	4	4	5	5	2	2	
R8	4	3	4	4	4	4	3	1	3	3	4	
R9	4	4	3	3	3	3	3	2	3	2	3	
R10	4	5	5	3	3	5	5	3	4	4	3	
R11	4	4	2	5	5	1	2	5	2	4	5	
R12	5	4	3	2	4	5	5	2	5	3	4	
R13	4	4	3	4	4	4	4	2	4	4	3	
R14	4	3	3	4	3	4	4	1	4	3	5	
R15	3	4	2	3	3	4	3	4	4	3	4	
R16	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	
R17	3	3	4	2	2	2	2	4	2	1	1	
R18	4	4	4	3	3	4	5	5	4	4	4	
R19	5	4	4	2	2	5	3	2	2	2	3	
R20	4	3	4	4	4	3	4	5	3	3	3	
R21	4	4	3	3	1	4	2	2	4	3	3	
R22	3	3	2	4	2	1	1	4	3	3	1	
R23	4	2	4	4	2	1	2	3	5	2	4	
R24	2	2	1	4	2	4	3	3	2	4	3	
R25	4	4	4	2	2	3	3	2	1	2	2	
Jumlah	91	87	84	81	76	81	79	78	85	77	77	
Rata-rata	3,64	3,48	3,36	3,24	3,04	3,24	3,16	3,12	3,4	3,08	3,08	

**Keterangan :**

- 1 : Sangat tidak suka**
- 2 : Tidak suka**
- 3 : Agak suka**
- 4 : Suka**
- 5 : Sangat Suka**

Responden	Rasa											
	P1			P2			P3			P4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	3	3	4	2	3	3	4	3	3	5	5	4
R2	4	4	4	3	3	3	2	3	3	5	4	4
R3	3	4	5	3	3	3	3	3	5	3	3	3
R4	4	4	3	5	4	5	4	4	3	4	5	3
R5	2	3	5	1	1	3	4	3	4	3	4	4
R6	3	2	4	4	2	1	4	4	2	3	3	5
R7	2	3	4	4	1	2	5	5	2	3	4	5
R8	5	3	2	2	3	2	4	5	3	5	4	2
R9	2	4	3	2	4	2	4	2	2	4	5	4
R10	4	4	1	4	2	2	5	3	3	5	4	3
R11	3	4	5	3	5	5	4	5	5	3	1	5
R12	3	3	5	3	4	3	5	1	5	4	4	5
R13	2	3	3	2	4	3	3	2	2	3	3	4
R14	5	3	3	2	3	2	5	5	3	5	5	3
R15	3	3	4	4	3	2	3	4	4	3	3	4
R16	5	4	5	4	2	4	1	3	3	3	4	3
R17	3	4	4	2	4	4	5	4	4	2	5	5
R18	4	5	5	3	4	5	4	5	3	4	2	4
R19	2	4	4	5	5	2	4	2	4	2	4	1
R20	4	2	4	4	3	3	3	5	2	3	5	2
R21	3	5	2	3	2	3	3	2	1	1	4	5
R22	3	2	4	2	3	5	3	4	4	5	4	4
R23	4	2	5	4	4	1	5	3	2	3	4	5
R24	2	2	4	2	3	1	3	3	1	2	3	2
R25	3	3	4	2	5	4	3	2	1	4	5	5
Jumlah	81	83	96	75	80	73	93	85	74	87	97	94
Rata-rata	3,24	3,32	3,84	3	3,2	2,92	3,72	3,4	2,96	3,48	3,88	3,76

Lampiran 1b. Pengujian Organoleptik Rasa

Lampiran 1c. Pengujian Organolepti Tekstur

Responden	Tekstur											
	P1			P2			P3			P4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	2	2	2	3	4	2	3	2	3	2	2	3
R2	3	4	3	3	3	2	3	2	2	3	4	3
R3	3	4	2	5	5	4	3	2	4	2	2	4
R4	3	3	5	5	5	5	5	5	4	3	3	2
R5	2	3	2	2	2	3	3	2	2	4	3	2
R6	2	2	3	3	4	4	3	4	2	1	3	3
R7	2	2	4	4	2	3	1	5	5	1	5	1
R8	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	3	1
R9	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3
R10	3	3	2	4	3	2	3	2	3	2	3	3
R11	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4
R12	3	4	3	1	1	1	3	4	4	2	5	3
R13	2	3	3	2	3	3	3	2	3	4	3	4
R14	4	4	4	2	3	4	4	2	4	1	3	4
R15	4	4	3	4	3	3	4	4	2	4	4	3
R16	4	4	4	4	3	3	2	3	4	3	3	4
R17	2	3	4	1	3	3	3	4	3	2	4	4
R18	4	3	2	5	3	5	5	5	4	4	4	5
R19	3	4	3	5	4	5	2	4	2	4	2	2
R20	4	2	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4
R21	3	4	3	2	2	1	3	2	3	3	3	3
R22	1	1	3	4	4	2	3	4	5	2	1	4
R23	3	4	5	4	3	5	5	3	4	1	5	5
R24	3	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2
R25	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3
Jumlah	71	75	78	77	77	77	78	77	79	66	80	79
Rata-rata	2,84	3	3,12	3,08	3,08	3,08	3,12	3,08	3,16	2,64	3,2	3,16

Lampiran 1d. Pengujian Organoleptik Aroma

Responden	Aroma											
	P1			P2			P3			P4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	2	2	2	2	4	2	2	2	4	4	2	3
R2	3	4	4	2	2	4	2	2	4	4	3	3
R3	3	2	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4
R4	4	3	4	3	4	4	3	4	2	3	3	5
R5	2	4	4	3	4	4	3	3	4	4	5	2
R6	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3
R7	4	1	2	4	4	2	4	5	1	5	3	5
R8	5	4	3	1	4	3	3	4	3	5	3	5
R9	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3
R10	4	5	5	5	1	5	5	5	4	5	4	3
R11	1	1	3	2	2	3	2	2	2	5	4	4
R12	4	2	3	5	2	3	5	5	2	4	5	3
R13	3	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4
R14	3	4	5	4	4	5	4	3	4	3	4	4
R15	4	4	4	3	1	4	3	4	4	4	2	3
R16	4	5	4	5	4	4	3	5	3	4	4	4
R17	2	1	3	3	2	3	2	1	3	3	2	4
R18	4	4	3	4	4	3	5	3	5	4	4	5
R19	2	4	4	4	2	4	3	4	4	4	4	2
R20	3	4	5	4	5	5	4	4	3	4	4	4
R21	3	4	2	4	4	2	2	3	3	4	4	3
R22	2	3	1	3	3	3	1	2	3	5	5	4
R23	4	4	4	5	3	4	2	4	2	4	3	5
R24	2	3	3	3	3	3	3	3	2	5	3	2
R25	1	2	2	4	3	2	3	2	4	3	5	3
Jumlah	76	80	85	85	81	87	79	83	80	100	91	90
Rata-rata	3,04	3,2	3,4	3,4	3,24	3,48	3,16	3,32	3,2	4	3,64	3,6



Lampiran 2. Kuisisioner Uji Organoleptik

Lemak di simpan di Erlenmeyer lalu di bungkus dengan alumuniumfoil

**KUESIONER UJI HEDONIK**

Nama :  
Produk : Coklat putih penambahan ekstrak kedelai  
Tanggal :

**Petunjuk** : Dihadapan anda tersaji 12 sampel produk coklat putih. Anda diminta untuk memberikan penilaian, seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa. Nyatakan penilaian anda dengan menuliskan skor kesukaan pada kolom yang tersedia.

Kode Sampel	Tingkat Kesukaan			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
312				
613				
816				
342				
940				
142				
134				
236				
336				
821				
626				
424				

Catatan:

.....  
.....  
.....

Keterangan Skor :

- 1 = Sangat Tidak Suka
- 2 = Tidak Suka
- 3 = Agak Suka
- 4 = Suka
- 5 = Sangat Suka

White chocolate

### Lampiran 3. Analisis Deskriptif warna

#### Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	25	3.4936	.58627	.11725	3.2516	3.7356	1.67	4.67
F2	25	3.1736	.69483	.13897	2.8868	3.4604	1.67	4.33
F3	25	3.2272	.73121	.14624	2.9254	3.5290	2.00	4.67
F4	25	3.0012	.66688	.13338	2.7259	3.2765	1.33	4.33
Total	100	3.2239	.68507	.06851	3.0880	3.3598	1.33	4.67

#### Warna

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F4	25	3.0012	
F2	25	3.1736	3.1736
F3	25	3.2272	3.2272
F1	25		3.4936
Sig.		.267	.115

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

### Lampiran 4. Analisis Deskriptif Aroma

#### Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	25	3.2136	.87569	.17514	2.8521	3.5751	1.67	4.67
F2	25	3.3740	.59547	.11909	3.1282	3.6198	2.33	4.67
F3	25	3.2276	.70523	.14105	2.9365	3.5187	2.00	4.67
F4	25	3.7468	.45408	.09082	3.5594	3.9342	3.00	4.67
Total	100	3.3905	.69939	.06994	3.2517	3.5293	1.67	4.67

#### Aroma

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F1	25	3.2136	
F3	25	3.2276	
F2	25	3.3740	3.3740
F4	25		3.7468
Sig.		.434	.054

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

## Lampiran 5. Analisis Deskriptif Tekstur

### Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	25	2.9864	.77835	.15567	2.6651	3.3077	1.00	4.00
F2	25	3.0800	.99625	.19925	2.6688	3.4912	1.00	5.00
F3	25	3.1208	.74485	.14897	2.8133	3.4283	1.67	4.67
F4	25	3.0000	.60889	.12178	2.7487	3.2513	2.00	4.33
Total	100	3.0468	.78421	.07842	2.8912	3.2024	1.00	5.00

### Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F1	25	2.9864
F4	25	3.0000
F2	25	3.0800
F3	25	3.1208
Sig.		.593

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

## Lampiran 6. Analisis Deskriptif Rasa

### Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	25	3.4668	.51896	.10379	3.2526	3.6810	2.67	4.67
F2	25	3.0396	.72204	.14441	2.7416	3.3376	1.67	4.67
F3	25	3.3600	.74549	.14910	3.0523	3.6677	2.00	4.67
F4	25	3.7056	.64140	.12828	3.4408	3.9704	2.33	4.67
Total	100	3.3930	.69570	.06957	3.2550	3.5310	1.67	4.67

### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F2	25	3.0396	
F3	25	3.3600	3.3600
F1	25		3.4668
F4	25		3.7056
Sig.		.091	.084

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

## Lampiran 7. Analisis Deskriptif Kadar Air

### Descriptives

Kadar\_air

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	.2333	.11547	.06667	-.0535	.5202	.10	.30
F2	3	.1667	.05774	.03333	.0232	.3101	.10	.20
F3	3	.1000	.00000	.00000	.1000	.1000	.10	.10
F4	3	.1667	.05774	.03333	.0232	.3101	.10	.20
Total	12	.1667	.07785	.02247	.1172	.2161	.10	.30

### Kadar\_air

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F3	3	.1000
F2	3	.1667
F4	3	.1667
F1	3	.2333
Sig.		.062

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

## Lampiran 8. Analisis Deskriptif Asam Lemak Bebas

### Descriptives

Asam\_Lemak\_Bebas

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	2.0467	.25541	.14746	1.4122	2.6811	1.76	2.25
F2	3	1.9900	.20075	.11590	1.4913	2.4887	1.80	2.20
F3	3	1.9567	.16166	.09333	1.5551	2.3582	1.77	2.05
F4	3	1.9533	.09238	.05333	1.7239	2.1828	1.90	2.06
Total	12	1.9867	.16439	.04746	1.8822	2.0911	1.76	2.25

### Asam\_Lemak\_Bebas

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F4	3	1.9533
F3	3	1.9567
F2	3	1.9900
F1	3	2.0467
Sig.		.580

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 9. Analisis Deskriptif Gula Pereduksi

**Descriptives**

Gula\_Pereduksi

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	.000062300	.0000090967	.0000052520	.000039703	.000084897	.0000518	.0000678
F2	3	.000058833	.0000037634	.0000021728	.000049484	.000068182	.0000546	.0000618
F3	3	.000064933	.0000005033	.0000002906	.000063683	.000066184	.0000644	.0000654
F4	3	.000063200	.0000017776	.0000010263	.000058784	.000067616	.0000612	.0000646
Total	12	.000062317	.0000048611	.0000014033	.000059228	.000065405	.0000518	.0000678

**Gula\_Pereduksi**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F2	3	.000058833
F1	3	.000062300
F4	3	.000063200
F3	3	.000064933
Sig.		.198

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 10. Analisis Deskriptif Kadar Lemak

**Descriptives**

Kadar\_Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	19.7133	1.33811	.77256	16.3893	23.0374	18.52	21.16
F2	3	19.6167	.34122	.19701	18.7690	20.4643	19.40	20.01
F3	3	19.0867	.97700	.56407	16.6597	21.5137	17.96	19.70
F4	3	19.5400	.02000	.01155	19.4903	19.5897	19.52	19.56
Total	12	19.4892	.76379	.22049	19.0039	19.9745	17.96	21.16

**Kadar\_Lemak**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F3	3	19.0867
F4	3	19.5400
F2	3	19.6167
F1	3	19.7133
Sig.		.417

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

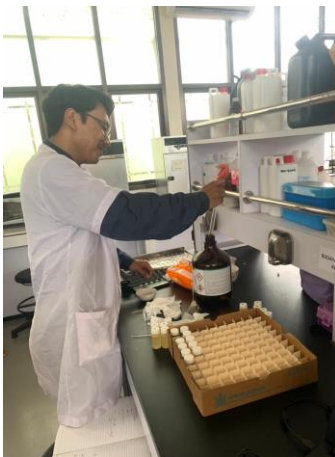
Lampiran 11. Hasil Dokumentasi Kegiatan penelitian  
Lampiran 11. a Pembuatan Coklat Putih



Lampiran 11. b Organoleptik



Lampiran 11. c Pengujian Fisik Dan Kimia



Tempered  
with  
temperatur  
e of 33°C

