

Daftar Istilah

- Chocolate Couverture* : Jenis cokelat dengan kualitas terbaik yang sedikitnya mengandung 32% lemak cokelat
- Makespan* : Total waktu penyelesaian pekerjaan-pekerjaan mulai dari urutan pertama yang dikerjakan pada mesin sampai kepada urutan pekerjaan terakhir pada mesin
- Human Machine Interface* : Sistem yang menghubungkan antara manusia dan teknologi mesin
- Programmable Logic Controller* : Suatu sistem *digital* elektronik dengan memori yang dapat diprogram untuk penyimpanan internal instruksi pengguna, agar melakukan fungsi spesifik seperti logika, urutan, waktu, *counting* dan aritmatik yang mengontrol melalui *digital* atau *analog input* dan *output*
- Blooming* : Lapisan putih yang dapat muncul pada permukaan cokelat
- Instrument* : Alat yang digunakan untuk pengukuran langsung atau tidak langsung, pemantauan, dan atau pengendalian variabel
- Instrumentation* : Kumpulan instrumen, perangkat, *hardware* atau fungsi atau aplikasi untuk tujuan pengukuran, pemantauan atau pengendalian proses industri atau mesin atau kombinasinya
- Control Process* : Peraturan atau manipulasi dari variabel-variabel yang mempengaruhi pelaksanaan proses sedemikian rupa untuk memperoleh produk kualitas dan kuantitas yang diinginkan dengan cara yang efisien.
- Viskositas* (kekentalan) : Besarnya gaya tiap cm^2 yang diperlukan agar

terdapat perbedaan kecepatan sebesar 1 cm tiap detik untuk 2 lapisan zat cair yang paralel dengan jarak 1 cm. Semakin besar viskositasnya, semakin sukar suatu zat cair untuk mengalir.

- Cocoa Butter* : Lemak yang diperoleh dari kakao massa melalui pengempaan
- Cocoa Mass* : Produk berupa pasta yang diperoleh dari keping biji kakao melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.
- Lecithin* : Bahan campuran alami dari kacang kedelai yang ditambahkan pada cokelat yang berguna untuk membantu menggabungkan kakao mentega dan gula.