

BAB IV

HASIL DAN UJI COBA

IV.1. Hasil

Berikut ini merupakan hasil tampilan dari program yang telah dibuat :

1. Tampilan Awal

Tampilan ini merupakan tampilan yang muncul pertama kali saat program dijalankan.



Gambar IV.1. Tampilan Awal

2. Tampilan Menu Pencarian

Pada tampilan ini user dihadapkan dengan tombol apply dan help untuk membantu melakukan pencarian.



Gambar IV.2. Tampilan Menu Pencarian

3. Tampilan Menu Help

Pada tampilan ini user dapat melihat kata kunci yang dapat digunakan untuk melakukan pencarian.



Gambar IV.3. Tampilan Menu Help

4. Tampilan Pengenalan Coklat

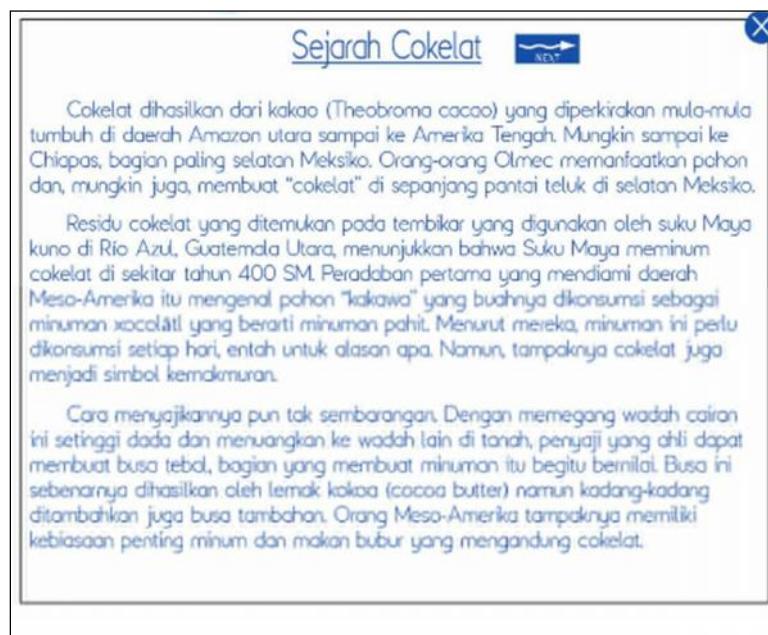
Pada tampilan ini berisi tentang pengenalan terhadap coklat.



Gambar IV.4. Tampilan Pengenalan Coklat

5. Tampilan Sejarah Coklat

Pada tampilan ini berisi tentang pengenalan terhadap coklat.



Gambar IV.5. Tampilan Sejarah Coklat

6. Tampilan Kandungan Coklat

Pada tampilan ini berisi tentang kandungan yang terdapat didalam coklat.

Kandungan Coklat

Coklat mengandung alkaloid-alkaloid seperti teobromin, fenetilamina, dan anandamida, yang memiliki efek fisiologis untuk tubuh. Kandungan-kandungan ini banyak dihubungkan dengan tingkat serotonin dalam otak. Menurut ilmuwan, coklat yang dimakan dalam jumlah normal secara teratur dapat menurunkan tekanan darah. Coklat hitam akhir-akhir ini banyak mendapatkan promosi karena menguntungkan kesehatan bila dikonsumsi dalam jumlah sedang, termasuk kandungan anti oksidannya yang dapat mengurangi pembentukan radikal bebas dalam tubuh

APPLY

HELP

Gambar IV.6. Tampilan Kandungan Coklat

7. Tampilan Jenis Coklat

Pada tampilan ini berisi tentang pengenalan terhadap coklat.

Jenis Cokelat

1. *Couverture Chocolate*

Jenis couverture adalah cokelat asli yang biasanya mengandung lemak cokelat, chocolate mass dan rasanya cenderung pahit serta harganya lebih mahal. couverture adalah jenis coklat yang disebut "real chocolate" oleh para penggemar cokelat sejati.

Cokelat jenis ini selain cepat lumer di mulut, juga memiliki rasa "fruity" yang agak pahit. Secara garis besar kandungan di dalam cokelat couverture adalah cocoa mass dan cocoa butter dan gula (untuk tipe dark chocolate, sedangkan untuk milk dan white biasa menggunakan padatan susu didalamnya menggantikan cocoa powder) untuk pahit dan manisnya tergantung dari keseimbangan antar jumlah real chocolatenya dengan gula. Selain rasanya enak, baik untuk kesehatan tetapi punya kelemahan secara penyimpanan dan penanganan (khususnya buat praktis dan agak sensitif terhadap panas). Cokelat couverture selain membutuhkan peralatan khusus, proses pengolahannya juga lebih sulit. pengolahan cokelat ini adalah dengan cara di "temper" atau dilelehkan.

Gambar IV.7. Tampilan Jenis Coklat

8. Tampilan Animasi Coklat

Pada tampilan ini user dapat melihat animasi yang ada didalam program.



Gambar IV.8. Tampilan Animasi Coklat

IV.2. Kelebihan dan Kekurangan

Didalam pembuatan tugas akhir ini penulis menyadari adanya kelebihan dan kekurangan dikarenakan keterbatasan kemampuan penulis. Berikut adalah kelebihan dan kekurangan aplikasi pengenalan coklat ini.

IV.2.1. Kelebihan

Adapun kelebihan didalam tugas akhir ini adalah :

1. Aplikasi ini berisikan tentang pengetahuan dan pengenalan mengenai coklat.
2. Perancangan aplikasi ini merupakan sistem yang interaktif dikarenakan adanya interaksi antara user dan sistem.
3. Aplikasi ini tidak hanya mengenai pengenalan coklat tetapi juga terdapat animasi yang dapat menarik perhatian user.

IV.3.2. Kekurangan

Adapun kekurangan dari tugas akhir ini adalah :

1. Aplikasi ini masih sangat sederhana dan jauh dari sempurna.
2. Objek-objek yang ada dalam aplikasi ini mengandalkan *text* dan *button*.
3. Didalam aplikasi ini hanya terdapat sedikit animasi yang dapat ditampilkan