

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1 .1. Latar Belakang.....	1
1 .2. Rumusan Masalah.....	5
1 .3. Tujuan Penelitian	6
1 .4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2. 1. Proses Pengolahan Pasca Panen Biji Kakao	7
2. 2. Fermentasi Kakao	8
2. 3. Spektroskopi Vis-NIR	11
2. 4. Partial Least Square Discriminant Analysis (PLS-DA).....	13
2. 5. Linear Discriminant Analysis berdasarkan Principal Component Analysis (PCA-LDA)	15
2. 6. Preproses Data	16
2. 6. 1. Multiplicative Scatter Correction (MSC)	16
2. 6. 2. Standard Normal Variate (SNV)	17
2. 6. 3. <i>Smoothing</i> Savitzky-Golay (SG)	18
2. 6. 4. Baseline Correction (BSL)	18
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	19
3 .1. Waktu dan Lokasi Penelitian	19
3 .2. Bahan dan Alat	19
3. 2. 1. Bahan	19
3. 2. 2. Alat	21
3 .3. Prosedur Penelitian	24
3. 3. 1. Pengambilan data.....	24
3. 3. 2. Pembuatan Model PLS-DA Kalibrasi	24
3. 3. 3. Pembuatan Model PLS-DA Prediksi	29
3. 3. 4. Analisis <i>Linier Discriminant Analysis</i> berdasarkan <i>Principal</i> <i>Component Analysis</i> (PCA-LDA)	31
3. 3. 5. Analisis Fisika dan Kimia.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4. 1. Karakteristik Sampel	33
4. 2. Profil spektra.....	35
4. 3. Model PLS-DA kalibrasi	39
4. 4. Model PLS-DA prediksi	41

4. 5. Model PCA-LDA Kalibrasi	43
4. 6. Model PCA-LDA Prediksi	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5 .1. Kesimpulan	48
5 .2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	55