

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR NOTASI	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Batasan Masalah	4
1.5. Batasan Penelitian	5
1.6. Manfaat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	7
2.2. Pascapanen Kakao.....	9
2.3. Fermentasi	11
2.3.1. Metode fermentasi kakao.....	13
2.3.2. Faktor-faktor yang mempengaruhi fermentasi kakao.....	15
2.4. Penambahan <i>Starter</i> Mikroba pada Fermentasi Biji Kakao.....	17
2.5. Daftar Jenis <i>Yeast</i> dan Pengaruhnya terhadap Biji Kakao Terfermentasi	17
2.5.1. <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	20
2.5.2. Ragi tape	21

2.5.3. Mikrobial lokal	21
2.6. Parameter Proses Fermentasi Biji Kakao	22
2.6.1. Suhu fermentasi	22
2.6.2. Derajat keasaman (pH)	23
2.7. Parameter Kualitas Biji Kakao Terfermentasi	25
2.7.1. Total Padatan Terlarut (TPT).....	25
2.7.2. Densitas kamba (<i>bulk density</i>)	25
2.7.3. Kadar air	26
2.7.4. Warna biji	26
2.7.5. Tingkat keberhasilan fermentasi melalui <i>cut test</i>	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.2. Bahan	29
3.3. Peralatan.....	30
3.3.1. Alat utama.....	30
3.3.2. Alat pendukung.....	33
3.4. Rancangan Penelitian	43
3.4.1. Pra penelitian	46
3.4.2. Pelaksanaan penelitian.....	46
3.4.2.1. Persiapan	46
3.4.2.2. Proses fermentasi	47
3.4.2.3. Pencucian dan pengeringan.....	48
3.4.2.4. Pengujian setelah pengeringan.....	48
3.4.2.5. Pengambilan data	49
3.4.2.5.1. Parameter proses fermentasi.....	49
3.4.2.5.1.1. Suhu	49
3.4.2.5.1.2. Derajat keasamaan (pH).....	50
3.4.2.5.2. Parameter Kualitas Biji Kakao Terfermentasi.....	51
3.4.2.5.2.1. Total Padatan Terlarut (TPT).....	51
3.4.2.5.2.2. Densitas kamba (<i>bulk density</i>)	52
3.4.2.5.2.3. Kadar air	52

3.4.2.5.2.4. Warna biji	53
3.4.2.5.2.5. Tingkat keberhasilan fermentasi melalui <i>cut test</i>	54
3.5. Analisis Data	55
3.5.1. Analisis kinetika	55
3.5.2. Analisis statistik	57
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	59
4.1. Hubungan antara Konsentrasi <i>Yeast</i> dan Durasi Fermentasi terhadap Nilai Parameter Proses dan Kualitas Biji Kakao	59
4.2. Parameter Proses Fermentasi Biji Kakao	63
4.2.1. Suhu fermentasi	63
4.2.2. Analisis nilai dan kinetika derajat keasamaan (pH)	65
4.3. Parameter Kualitas Biji Kakao Terfermentasi	71
4.3.1. Analisis nilai dan kinetika Total Padatan Terlarut (TPT) <i>Pulp</i>	71
4.3.2. Analisis nilai dan kinetika densitas kamba	75
4.3.3. Analisis nilai dan kinetika kadar air	79
4.3.4. Analisis nilai dan kinetika warna biji	82
4.3.5. Tingkat keberhasilan fermentasi melalui <i>cut test</i>	87
4.4. Penentuan Sampel Terbaik Melalui Uji TOPSIS	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	92
5.1. Kesimpulan	92
5.2. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN	100