

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR PERSAMAAN	x
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.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	7
2.2. Pascapanen Kakao.....	12
2.3. Fermentasi	14
2.4. Parameter Proses Fermentasi Biji Kakao	26
2.4.1. Suhu Tumpukan Biji Kakao.....	26
2.4.2. Derajat Keasaman (pH).....	26
2.5. Parameter Kualitas Biji Kakao Terfermentasi	27
2.5.1. Densitas Kamba	27
2.5.2. Kadar Air.....	27
2.5.3. Total Padatan Terlarut.....	28

2.5.4. Warna Biji Kakao.....	28
2.5.5. Tingkat Keberhasilan Fermentasi melalui <i>Cut Test</i>	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	30
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2. Bahan.....	30
3.3. Peralatan	30
3.3.1. Alat Utama	31
3.3.2. Alat Pendukung	33
3.4. Rancangan Penelitian	43
3.4.1. Prapenelitian.....	46
3.4.2. Pelaksanaan Penelitian	46
3.4.2.1. Persiapan Fermentasi	46
3.4.2.2. Proses Fermentasi	46
3.4.2.3. Pencucian dan Pengeringan Biji Kakao	47
3.4.2.4. Pengambilan Data	47
3.4.2.4.1. Parameter Proses Fermentasi	48
3.4.2.4.2. Parameter Kualitas Biji Kakao Terfermentasi.....	50
3.5. Analisis Data	57
3.5.1. Analisis Kinetika	57
3.5.2. Analisis Statistik.....	62
3.5.2.1. <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA)	62
3.5.2.2. <i>Principal Component Analysis</i> (PCA).....	63
3.5.2.3. <i>Technique for Others Preference by Similarity to Ideal Solution</i> (TOPSIS)	63
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	65
4.1. Hubungan Massa Kakao dan Durasi Fermentasi terhadap Parameter Uji. 65	
4.2. Parameter Proses Fermentasi Kakao	69
4.2.1. Suhu Tumpukan Biji Kakao	69
4.2.2. Analisis Nilai dan Kinetika Derajat Keasaman (pH) Pulp.....	73
4.2.3. Analisis Nilai Derajat Keasaman (pH) Biji Kakao	76
4.3. Parameter Kualitas Biji Kakao Fermentasi	78

4.3.1. Analisis Nilai dan Kinetika Densitas Kamba.....	78
4.3.2. Analisis Nilai dan Kinetika Kadar Air	81
4.3.3. Analisis Nilai dan Kinetika Total Padatan Terlarut (TPT)	83
4.3.4. Analisis Nilai dan Kinetika Warna Biji Kakao	85
4.3.5. Keberhasilan Fermentasi melalui <i>Cut test</i>	93
4.4. Penentuan Perlakuan Terbaik berdasarkan Analisis TOPSIS	96
BAB V PENUTUP.....	98
5.1. Kesimpulan.....	98
5.2. Saran	99
DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN.....	108