

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tanaman Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	6
2.2 Kulit Buah Kakao	9
2.3 Senyawa Fenolik.....	11
2.4 Antioksidan	13
2.5 Penyimpanan Pascapanen	15
2.6 Kinetika.....	16
2.7 Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.2 Bahan dan Alat.....	19
3.2.1 Bahan Baku.....	19
3.2.2 Bahan Kimia dan Pereaksi.....	19
3.2.3 Alat.....	20

3.3	Prosedur Penelitian	20
3.3.1	Preparasi Kulit Buah Kakao	20
3.3.2	Ekstraksi Senyawa Fenolik Terlarut dari Kulit Buah Kakao.....	21
3.3.3	Pengujian Karakteristik Fisik Kulit Buah Kakao	22
3.3.4	Identifikasi Senyawa Fenolik dengan HPLC-DAD.....	23
3.3.5	Analisis Senyawa Fenolik Total	24
3.3.6	Analisis Aktivitas Antioksidan Pengikatan DPPH	25
3.3.7	Penentuan Konstanta Kecepatan Reaksi, Orde Reaksi, dan Energi Aktivasi.....	26
3.3.8	Analisis Statistik	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		28
4.1	Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisik Kulit Buah Kakao	28
4.1.1	Warna Kulit Buah Kakao.....	28
4.1.2	Kekerasan dan Kadar Air Kulit Buah Kakao.....	30
4.2	Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kandungan Senyawa Fenolik Total (TPC) dan Aktivitas Pengikatan DPPH Kulit Buah Kakao.....	33
4.3	Kinetika Perubahan Kulit Buah Kakao	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		39
5.1	Kesimpulan	39
5.2	Saran	40
DAFTAR PUSTAKA		41
LAMPIRAN.....		49