

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Biji Kakao.....	5
2.2. Mutu biji Kakao.....	6
2.3 Pembentukan senyawa pembentuk aroma dan cita rasa pada biji kakao	8
2.3.1. Asam amino bebas	10
2.3.2. Gula Reduksi.....	12
2.3.3. Polifenol.....	12
2.4. Komponen senyawa flavor biji kakao	13
2.5. Enzyme Papain	15
2.6. Asam asetat.....	16

2.7. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Bahan.....	18
3.2. Alat	18
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.4. Preparasi biji kakao dan Penentuan kondisi hidrolisis	19
3.4.1. Konsentrasi enzim.....	19
3.4.2. Waktu hidrolisis.....	19
3.5. Hidrolisis biji kakao pada waktu dan konsentrasi enzim papain terpilih ...	21
3.6. Cara analisis	22
3.6.1. Derajat Hidrolisis.....	22
3.6.2 Analisa asam amino bebas	23
3.6.3. Analisa Volatil	24
3.6.4. Analisis Gula Reduksi	24
3.6.5. Analisis Polifenol.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Penentuan Kondisi Hidrolisis enzimatis biji kakao kering non fermentasi menggunakan enzim papain	26
4.1.1 Konsentrasi enzim.....	26
4.1.2. Waktu inkubasi	28
4.1.3. Kondisi Hidrolisis Terbaik.....	29
4.2. Komponen senyawa pembentuk flavor pada biji kakao kering non fermentasi setelah perlakuan hidrolisis enzimatis	30
4.2.1. Asam amino bebas	30
4.2.2. Gula Reduksi.....	32
4.2.3. Polifenol total.....	34

4.3. Komponen volatil biji kakao kering non-fermentasi perlakuan hidrolisis enzimatis setelah penyangraian	36
BAB V PENUTUP.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46