

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
Intisari.....	xiii
Abstract.....	xiv
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 Kakao	7
2.2 Fermentasi Biji Kakao dan Transformasi Biokimia pada Biji Kakao selama Fermentasi	8
2.2.1 Fermentasi Kakao	8
2.2.2 Transformasi Biokimia pada Biji Kakao selama Fermentasi	13
2.3 Pengurangan Pulp Kakao	15
2.4 Penambahan kultur starter fermentasi kakao	17
2.5 Yeast	19
2.6 Bakteri Asam Laktat	23
2.7 Bakteri asam asetat	25
2.8 Karakteristik Biji Kakao	26

2.8.1 Karakteristik Mikrobiologi	26
2.8.2 Karakteristik Fisik Biji Kakao	27
2.8.3 Karakteristik Kimia Biji Kakao	28
2.9 Hipotesis	29
BAB III	31
3.1 Bahan Penelitian	31
3.2 Peralatan Penelitian.....	32
3.3 Lokasi Penelitian.....	32
3.4 Prosedur Penelitian	33
3.4.1 Penyiapan Kultur Starter.....	33
3.4.2 Penyiapan Biji Kakao	35
3.4.3 Pengurangan Pulp Kakao.....	36
3.4.4 Fermentasi Biji Kakao	36
3.4.5 Cara Analisis	37
3.5 Variabel Penelitian.....	45
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Fermentasi Biji Kakao	48
4.1.1 Populasi Mikroorganisme Selama Fermentasi....	48
4.1.2 Perubahan Suhu dan pH Fermentasi selama Fermentasi	60
4.1.3 Perubahan Derajat Keasaman (pH) dan Total Asam	
Tertitiasi dalam Biji Kakao selama Fermentasi.	65
4.1.4 Perubahan Indeks Fermentasi selama Fermentasi	67
4.2 Karakteristik Biji Kakao Kering Terfermentasi.....	69
4.2.1 Keberadaan Jamur pada Biji Kakao Kering.....	69
4.2.2 Karakteristik Fisik Biji Kakao Kering	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	82
5.1 Kesimpulan	82
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83

LAMPIRAN.....	92
---------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Jalur metabolisme dalam fermentasi kakao	11
Gambar 3. 1. Gaftar alir penelitian	34
Gambar 4. 1. Populasi total yeast selama fermentasi	49
Gambar 4. 2. Populasi total bakteri asam laktat selama fermentasi	52
Gambar 4. 3. Populasi total bakteri asam asetat selama fermentasi	56
Gambar 4. 4. Populasi total jamur selama fermentasi	58
Gambar 4. 5. Perubahan suhu dan pH fermentasi selama fermentasi;	60
Gambar 4. 6. Perubahan pH dan total asam tertitrasi biji kakao selama fermentasi.....	66
Gambar 4. 7. Perubahan Indeks Fermentasi selama fermentasi	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Syarat umum mutu biji kakao sesuai SNI 2323:2008/Amd I: 2010	27
Tabel 2. 2 Syarat khusus mutu biji kakao sesuai SNI 2323:2008/Amd I: 2010 ...	27
Tabel 4. 1 Populasi total jamur biji kakao kering	69
Tabel 4. 2 Karakteristik kimia biji kakao kering (1).....	72
Tabel 4. 3 Karakteristik kimia biji kakao kering (2)	79
Tabel 4. 4 Karakteristik kimia biji kakao kering (3).....	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi kegiatan.....	92
Lampiran 2. Data analisis HPLC.....	98
Lampiran 3. Data analisis statistic.....	151