



Halaman Pengesahan.....	ii
Kata Pengantar.....	v
Daftar isi.....	viii
Daftar tabel.....	x
Daftar gambar.....	xi
Intisari.....	xii
Abstract.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Tujuan Percobaan.....	3
BABII. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Buah kakao.....	4
2.2 Jenis Kakao.....	5
2.3 Persyaratan Mutu Kakao.....	6
2.4.Pengolahan Biji Kakao.....	11
2.4.1 Pemetikkan buah.....	11
2.4.2 Penyimpanan buah.....	12
2.4.3 Fermentasi.....	12
2.4.4Pengeringan.....	12
2.5 Perubahan Selama Proses Fermentasi.....	13
2.6 Pengaruh Perendaman Dan Pencucian dalam Pengolahan Kakao.....	17
2.7 Proses Pengolahan Kakao dengan Perlakuan Pendahuluan	19
2.7.1Proses Pengolahan Kakao dengan Perlakuan Pendahuluan Pengurangan Pulp secara Mekanis.....	19
2.7.2Proses Pengolahan Kakao dengan Perlakuan Pendahuluan Penyimpanan Buah.....	20
2.7.3Proses Pengolahan Kakao dengan Perlakuan Pendahuluan Bean Spreading.....	21
2.8. Hipotesa.....	22



**PENGARUH PERENDAMAN DAN PENCUCIAN PADA BERBAGAI VARIASI PERLAKUAN
PENDAHULUAN SEBELUM FERMENTASI
TERHADAP SIFAT-SIFAT BIJI KAKAO KERING**

JUWAIDA, Ir. Supriyanto, MS.; Prof. Dr. Ir. Haryadi, Mapp.Sc; Ir. Suhardi, MS.

Universitas Gadjah Mada dan Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

3.1. Bahan dan Alat	23
3.2. Jalannya Percobaan	24
3.3. Data dan Cara Analisa	26
3.4. Rancangan Percobaan	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Kadar Kulit Biji Kakao Kering	28
4.2 Kadar Nitrogen Terlarut	31
4.3.Keasaman (pH)	33
4.4.Kadar indeks gula	35
4.5. Kadar Indeks Fermentasi	38

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
---	-----------

DAFTAR PUSTAKA	41
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN