

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN DAN MOTTO	iv
KATA PENGATAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Kakao	4
2.2. Pengelolaan Kakao	5
2.3. Fermentasi	7
2.4. Kematian Biji	16
2.5. Perlakuan Pendahuluan	19
2.6. Hipotesa	24

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1. Bahan	25
3.2. Alat	25
3.3. Tempat Penelitian	26
3.4. Cara Penelitian	26
3.5. Metode Analisa Hasil Penelitian	28
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Suhu Massa Biji Kakao	29
4.2. Keasaman <i>Pulp</i> Massa Biji Kakao	36
4.3. Keasaman Keping Biji	42
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1. Kesimpulan	44
5.2. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	50