

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	ii
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Intisari	x
Abstract	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 TUJUAN PENELITIAN	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 SIFAT DAN MACAM BUAH KAKAO	7
2.2 PENGOLAHAN KAKAO	8
2.2.1 Pemetikan Buah	8
2.2.2 Pengupasan Buah	8
2.2.3 Fermentasi Biji Kakao	9
2.2.4 Perlakuan Pendahuluan Sebelum Fermentasi	17
2.2.5 Pengeringan	21
2.3 MUTU BIJI KAKAO	22
2.4 HIPOTESIS	28
BAB III METODA PENELITIAN	29
3.1 BAHAN PENELITIAN	29

3.2 ALAT PENELITIAN	29
3.3 CARA PENELITIAN	30
3.4 RANCANGAN PERCOBAAN	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 KADAR NITROGEN TERLARUT	34
4.2 INDEKS GULA	36
4.3 INDEKS WARNA	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	