

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
INTISARI	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kakao	5
2.2. Pengolahan Kakao	7
2.2.1. Pemetikan Buah	7
2.2.2. Pemecahan Kulit Buah	7
2.2.3. Fermentasi	8
2.2.4. Pengeringan	15
2.3. Perlakuan Penghampanan Biji	16
2.4. Hipotesis	17

BAB III	METODA PENELITIAN	18
3.1.	Bahan Penelitian	18
3.2.	Alat Penelitian	18
3.3.	Cara Penelitian	19
3.4.	Rancangan Percobaan	21
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1.	Suhu Fermentasi	22
4.2.	Sifat Biji Kakao Kering	26
4.2.1.	Senyawa Nitrogen Terlarut	26
4.2.2.	Kadar Gula Reduksi	28
4.2.3.	Keasaman (pH)	30
4.2.4.	Bagian Kulit Biji	33
4.2.5.	Rendemen	35
BAB V	PENUTUP	37
5.1.	Kesimpulan	37
5.2.	Saran	37
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		