



## DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
RINGKASAN .....	vii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar belakang masalah .....	1
B. Tujuan penelitian .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
A. Proses pengolahan coklat .....	5
1. Proses pengolahan coklat dengan fermentasi .....	5
2. Proses pengolahan coklat tanpa fermentasi .....	10
B. Mutu biji coklat .....	12
C. Hipotesa .....	12
III. BAHAN DAN METODOLOGI PENELITIAN .....	13
A. Bahan yang digunakan .....	13
B. Peralatan yang digunakan .....	13
C. Metode penelitian .....	14
D. Analisa .....	16
E. Cara pengolahan data .....	20
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	21
A. Pengamatan selama fermentasi .....	21
1. Suhu fermentasi .....	21
2. Pemeriksaan matinya biji .....	25
B. Analisa biji kering .....	27
1. Pemeriksaan kadar air coklat biji .....	27
2. Pemeriksaan tingkat kerapuhan coklat biji .....	31



**PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS COKLAT BIJI**

KRISNO MINARNO, Ir. Sri Anggraini SU; Ir. Bambang Kartiko

Universitas Gadjah Mada, 1987 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

	halaman
3. Pemeriksaan warna kulit biji .....	35
4. Pemeriksaan warna keping biji .....	36
5. Pemeriksaan kadar slaty bean .....	39
6. Pemeriksaan kadar lemak .....	41
7. Pemeriksaan kadar tanin .....	43
C. Sifat coklat biji karena pengaruh lama fermentasi .....	45
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	46
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN .....	50