

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah :	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	6
2.1.1.1. Varietas Kakao	7
2.1.1.2. Daging Buah Kakao (Pulp)	10
2.1.2. Proses Fermentasi dalam Pengolahan Kakao	10
2.1.2.1. Metode Fermentasi	11
2.1.2.2. Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Fermentasi	12
2.1.2.3. Aktivitas Mikrobial selama Fermentasi	13
2.1.2.4. Pola pH Biji Kakao, Suhu Biji Kakao, dan Pertumbuhan Mikrobial selama Fermentasi	15
2.1.3. Biji Kakao Kering	16
2.1.3.1. Mutu Biji Kakao Kering	16
2.1.3.2. Cemaran Jamur pada Biji Kakao Kering	18
2.1.4. Bakteri Asam Laktat	19
2.2. Hipotesis	20

BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Bahan	22
3.2. Alat.....	22
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	23
3.4. Tahapan Penelitian.....	23
3.4.2. Proses Fermentasi.....	25
3.4.3. Analisa selama Proses Fermentasi.....	26
3.4.3.1. Analisa Mikrobiologi.....	27
3.4.3.2. Analisa Kimia	29
3.4.3.3. Uji Mutu Biji Kakao Kering sesuai SNI.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Hasil dan Pembahasan Analisa Mikrobiologi.....	32
4.1.1. Varietas Criollo	35
4.1.2. Varietas Sulawesi	38
4.1.3. Varietas Lonsum.....	41
4.1.4. Penghambatan Pertumbuhan Jamur	43
4.2. Hasil dan Pembahasan Analisa Kimia	46
4.1.1. Varietas Criollo	48
4.1.2. Varietas Sulawesi.....	50
4.1.3. Varietas Lonsum	53
4.3. Hasil dan Pembahasan Analisa Mikrobiologi Biji Kakao Kering	55
4.4. Hasil dan Pembahasan Uji Mutu Biji Kakao Kering sesuai SNI.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
5.1. Kesimpulan	62
5.2. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66