

Daftar Isi

Halaman Sampul	
Daftar Isi	1
Intisari	3
Bab I. Pendahuluan	5
I.1. Latar Belakang	5
I.2. Permasalahan	8
I.3. Tujuan	8
I.4. Manfaat	8
Bab II. Tinjauan Pustaka	9
II.1. Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	9
II.2. Potensi dan daerah sentra produksi kakao Indonesia	12
II.3. Karakteristik lemak kakao	16
II.4. Sintesis asam lemak	20
II.5. Pengolahan biji kakao non-fermentasi	23
II.6. Ekstraksi lemak kakao	25
II.7. Mutu lemak kakao	29
Bab III. Metode Penelitian	33
III.1. Bahan penelitian	33
III.2. Peralatan penelitian	33
III.3. Lokasi penelitian	35
III.4. Prosedur penelitian	35
III.5. Analisis data	40

Bab IV. Hasil dan Pembahasan	42
IV.1. Kondisi iklim daerah sentra kakao	42
IV.2. Karakteristik fisik biji kakao	44
IV.3. Karakteristik asam lemak kakao	46
IV.4. Karakteristik fisik lemak kakao	50
IV.5. Mutu lemak kakao	53
Bab V. Kesimpulan dan Saran	55
V.1. Kesimpulan	55
V.2. Saran	56
Daftar Pustaka	57