

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	9
1.3. Batasan Masalah.....	10
1.4. Tujuan Penelitian.....	11
1.5. Manfaat Penelitian.....	11
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1. Kakao.....	12
2.1.1 Tanaman kakao.....	12
2.1.2 Pengolahan biji kakao.....	14
2.1.3 Biji kakao.....	16
2.1.4 Parameter kualitas biji kakao.....	18
2.1.5 Limbah pengolahan biji kakao kering fermentasi.....	20
2.2. Otentifikasi Pangan dengan Pendekatan Geografis.....	22
2.2.1 Skema kualitas produk pangan menurut asal geografis.....	23
2.2.2 Indikasi geografis.....	24
2.2.3 Manfaat indikasi geografis.....	25
2.2.4 Indikasi geografi pada biji kakao.....	26
2.3. Unsur Mineral.....	27
2.4. Ukuran Kinerja Usaha.....	29
2.4.1 Produktivitas.....	29
2.4.2 Pengukuran produktivitas.....	30
2.4.3 Green productivity (Produktivitas hijau).....	32
2.4.4 Metodologi produktivitas hijau.....	33
2.4.5 Environmental performance indicator (EPI).....	35
2.4.6 Baku mutu air limbah	37
2.5. Diagram Sebab Akibat.....	38

2.6	Metode Analisis Statistik.....	40
2.6.1	Statistik deskriptif.....	40
2.6.2	ANOVA.....	41
2.6.3	Analisis statistik multivariat.....	43
	Principle critical analysis.....	45
BAB III. METODE PENELITIAN.....		50
3.1.	Objek Penelitian.....	50
3.2.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	51
3.3.	Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian.....	51
3.4.	Jenis dan Metode Pengumpulan Data	58
3.5.	Metode Pengujian dan Analisis Data.....	65
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		71
4.1.	Daya Saing Biji Kakao Asal D.I. Yogyakarta.....	71
4.1.1	Faktor dominan penyebab rendahnya daya saing biji kakao.....	73
4.2.	Parameter Kunci Pembeda Biji Kakao sebagai Keunggulan IG.....	87
4.2.1	Kondisi geografis daerah asal kakao.....	87
4.2.2	Keragaan jenis dan mutu fisik kakao.....	99
4.2.3	Komposisi asam lemak biji kakao.....	117
4.2.4	Kualitas fermentasi biji kakao.....	128
4.2.5	Parameter kunci pembeda biji kakao asal patuk gunungkidul dengan pendekatan Indikasi Geografis.....	168
4.3.	Perbaikan Produktivitas dan Kinerja Lingkungan pada Pengolahan Biji Kakao di Patuk Gunungkidul dengan Pendekatan Produktivitas Hijau.....	187
4.3.1	Profil usaha, produk dan bahan baku.....	188
4.3.2	Proses produksi dan Neraca massa.....	191
4.3.3	Limbah.....	197
4.3.4	Produktivitas awal.....	200
4.3.5	Kuesioner.....	207
4.3.6	<i>Environmental Performance Indicator (EPI) Awal</i>	208
4.3.7	Identifikasi masalah dan Penentuan tujuan.....	211
4.3.8	Penerapan solusi.....	213
4.3.9	Estimasi produktivitas akhir.....	216
4.3.10	Estimasi <i>environmental Performance Indicator (EPI) Akhir</i>	221
BAB V. KESIMPULAN.....		223
DAFTAR PUSTAKA.....		224
Lampiran.....		236