

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PRAKATA</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>x</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Kakao .....	6
2.2 Fermentasi Kakao.....	8
2.3 Dinamika Mikrobia Fermentasi Kakao.....	11
2.4 Ragi Tape .....	15
2.5 Hipotesis .....	17
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b> .....	<b>18</b>
3.1 Bahan .....	18
3.2 Alat .....	18
3.3 Pelaksanaan Penelitian .....	19
3.4 Tahapan Penelitian .....	19
3.4.1 Fermentasi Biji Kakao Skala Laboratorium.....	19
3.4.2 Enumerasi Populasi Mikrobia .....	20
3.4.3 Analisa Substrat dan Metabolit Primer .....	22
3.4.4 Pengukuran pH Biji Kakao Fermentasi.....	23
3.4.5 Analisa Indeks Fermentasi Biji Kakao.....	24
3.5 Rancangan Percobaan .....	25
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>26</b>
4.1 Perubahan Suhu dan pH Pulp Selama Fermentasi .....	26
4.2 Populasi <i>Yeast</i> , Degradasi Substrat Gula dan Ethanol yang Dihasilkan.....	27
4.3 Populasi Bakteri Asam Laktat, Degradasi Substrat Gula dan Asam Sitrat serta Asam Laktat yang Dihasilkan .....	32

4.4 Populasi Bakteri Asam Asetat, Konsentrasi Ethanol dan Produksi Asam Asetat .....	36
4.5 pH Biji Kakao .....	39
4.6 Indeks Fermentasi Biji Kakao .....	40
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>43</b>
5.1 Kesimpulan .....	43
5.2 Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>