

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kakao	5
2.2 Penyimpanan Biji Kakao	6
2.3 Bakteri Asam Laktat.....	7
2.4 Jamur pada Proses Pengolahan Kakao	8
2.5 Pengemasan vakum	9
2.6 Angka Peroksida.....	10
2.7 Mutu Biji Kakao Kering	11
2.8 Hipotesis	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Bahan Penelitian	13
3.1.1 Bahan Baku	13
3.1.2 Bahan Kimia	13
3.2 Peralatan Penelitian	14
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	14
3.4 Tahapan Penelitian	15

3.4.1 Pengujian Mutu Biji Kakao Kering sesuai SNI 2323-2008	16
3.4.2 Penentuan Bilangan Peroksida	22
3.4.3 Penentuan Jamur	25
3.5 Rancangan Penelitian	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Suhu dan Kelembaban (RH) Ruang Penyimpanan Biji Kakao	29
4.2 Hasil Uji Mutu Biji Kakao menurut SNI.....	31
4.3 Hasil Uji Peroksida Biji Kakao	36
4.4 Hasil Uji Jamur Biji Kakao	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	46