

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
INTISARI	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Penelitian.....	1
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kakao.....	5
2.2 Bakteri Asam Laktat.....	6
2.3 Pengemasan Vakum dan Non Vakum	7
2.4 Jamur dan Mikotoksin	9
2.5 Uji Mutu Biji Kakao	12
2.6 Hipotesis	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Bahan Penelitian	16
3.2 Alat Penelitian	16
3.3 Tempat Penelitian	17
3.4 Tahapan Penelitian	18
3.4.1 Uji Total Cemar Jamur.....	19
3.4.1.1 Uji Jamur Metode <i>Direct</i>	19
3.4.2.2 Uji Jamur Metode <i>Dilution</i>	20

3.4.2 Uji Bilangan Peroksida	21
3.4.3 Uji Mutu Biji Kakao Kering SNI	23
3.5 Rancangan Penelitian	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Penyimpanan Biji Kakao	25
4.2 Hasil Uji Mutu Biji Kakao SNI	26
4.3 Hasil Uji Bilangan Peroksida	30
4.4 Hasil Uji Pertumbuhan Jamur pada Biji Kakao	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	35
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahapan Penelitian secara Keseluruhan.....	18
Gambar 4.1 Suhu dan RH ruangan selama penyimpanan.....	25
Gambar 4.2 Hasil Uji Pengamatan Populasi Jamur pada Biji Kakao	32

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persyaratan Mutu Umum Fisik Biji Kakao (SNI 2323:2008).....	14
Tabel 2.2 Peryaratan Mutu Khusus	15
Tabel 4.1 Hasil Analisis Mutu Biji Kakao sesua SNI.....	27
Tabel 4.2 Hasil Analisis Kadar Air Biji Kakao sesuai SNI	29
Tabel 4.3 Hasil Uji Bilangan Peroksida Biji Kakao	31
Tabel 4.5 Hasil Uji Pengamatan Populasi Jamur pada Biji Kakao	33