

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kakao.....	7
2.2 Fermentasi Biji Kakao	8
2.3 Bakteri Asam Laktat dan <i>Lactobacillus plantarum</i> HL-15.....	11
2.4 Jamur pada Proses Pengolahan Kakao	13
2.5 Pengemasan Vakum dan Non Vakum.....	14
2.6 Bilangan Peroksida.....	17
2.7 Uji Mutu Biji Kakao Kering sesuai SNI.....	22
2.8 Air bebas (Aw)	24
2.9 Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Bahan Penelitian.....	28
3.2 Alat Penelitian	28
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.4 Tahapan Penelitian	30
3.4.1 Uji total cemaran jamur.....	32
3.4.2 Uji bilangan peroksida	34
3.4.3 Uji mutu biji kakao kering sesuai SNI	36

3.4.4 Uji aktivitas air (Aw)	38
3.5 Rancangan Penelitian.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Penyimpanan Sampel	41
4.2 Hasil Uji Mutu Biji Kakao Sesuai SNI	44
4.3 Hasil Uji Kadar Air	52
4.4 Hasil Uji Aktivitas Air	54
4.5 Hasil Uji Bilangan Peroksida	56
4.6 Hasil Uji Total Cemarkan Jamur.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66
1. Foto Penelitian.....	66
2. Rekap Data	70
3. Output Program SPSS 23.0	77

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Pesyaratan umum mutu fisik biji kakao	24
Tabel 2. 2 Persyaratan khusus mutu fisik biji kakao.....	24
Tabel 2. 3 <i>Growth limit</i> mikroorganisme perusak pangan berdasarkan Aw.....	26
Tabel 4. 1 Hasil analisa mutu sampel sesuai SNI	45
Tabel 4. 2 Data kadar air sampel selama 2 bulan penyimpanan	53
Tabel 4. 3 Data Aw sampel selama 2 bulan penyimpanan	55
Tabel 4. 4 Data bilangan peroksida sampel selama 2 bulan penyimpanan.....	57
Tabel 4. 5 Data total cemaran jamur selama 2 bulan penyimpanan.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Skema proses autooksidasi (Aho dan Wahlross, 1967)	20
Gambar 3. 1 Diagram alir preparasi sampel.....	31
Gambar 4. 1 Grafik suhu dan RH ruang penyimpanan sampel.....	42
Gambar 4. 2 <i>Cadra cautella</i>	50
Gambar 4. 3 <i>Araecerus fasciculatus</i>	50
Gambar 4. 4 <i>Lasioderma serricorne</i>	51