

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR PERSAMAAN.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	4
1.3 TUJUAN PENELITIAN	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1.1 Kakao (<i>Theobroma cacao</i>).....	6
2.1.2 Pengolahan Kakao.....	7
2.1.4.1 Fermentasi	7
2.1.4.2 Pengeringan	10
2.1.4.3 Penyangraian	11
2.1.3 Rekayasa Proses Pengolahan Kakao Non-fermentasi.....	13
2.1.3.1. Energi Gelombang Mikro	13
2.1.3.2. Kadar air	14
2.1.4 Pemanfaatan Kakao.....	15
2.1.5 Pasta Kakao	16
2.1.6 Fenolik	17
2.1.7 Antioksidan	17
2.2 HIPOTESIS	19

BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Bahan.....	20
3.2 Alat	20
3.3 Tempat Penelitian.....	21
3.4 Pelaksanaan Penelitian	21
3.5 Metode Analisis.....	22
3.6 Rancangan Percobaan.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Indeks Gula.....	32
4.2 Indeks Nitrogen	33
4.3 Total Fenolik	34
4.4 Perubahan Warna	36
4.5 Aktivitas Antioksidan.....	37
4.6 Warna Pasta	39
4.7 Evaluasi Sensori	40
BAB V KESIMPULAN	43
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	51
1. Gaftar Alir Pelaksanaan Penelitian	52
2. Borang Uji Sensoris	55
3. Hasil Analisis Statistik.....	56