

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..... | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 LATAR BELAKANG..... | 1 |
| 1.2 RUMUSAN MASALAH | 4 |
| 1.3 TUJUAN PENELITIAN | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1 TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1.1 Kakao (<i>Theobroma cacao</i>)..... | 5 |
| 2.1.2 Pengolahan Kakao..... | 6 |
| 2.1.4.1 Fermentasi | 6 |
| 2.1.4.2 Pengeringan..... | 9 |
| 2.1.4.3 Penyangraian | 10 |
| 2.1.3 Rekayasa Proses Pengolahan Kakao Non-fermentasi..... | 12 |
| 2.1.3.1. Energi Gelombang Mikro | 12 |
| 2.1.3.2. Kadar air | 13 |
| 2.1.4 Pemanfaatan Kakao..... | 14 |
| 2.1.5 Pasta Kakao | 15 |
| 2.1.6 Fenolik | 16 |
| 2.1.7 Antioksidan | 16 |
| 2.2 HIPOTESIS | 18 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 19 |

| | | |
|-----------------------------------|--|----|
| 3.1 | Bahan..... | 19 |
| 3.2 | Alat | 19 |
| 3.3 | Tempat Penelitian..... | 20 |
| 3.4 | Pelaksanaan Penelitian | 20 |
| 3.5 | Metode Analisis..... | 21 |
| 3.6 | Rancangan Percobaan..... | 29 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | | 30 |
| 4.1 | Indeks Gula..... | 30 |
| 4.2 | Indeks Nitrogen | 31 |
| 4.3 | Total Fenolik | 32 |
| 4.4 | Perubahan Warna | 34 |
| 4.5 | Aktivitas Antioksidan..... | 35 |
| 4.6 | Warna Pasta | 37 |
| 4.7 | Evaluasi Sensori | 38 |
| BAB V KESIMPULAN..... | | 40 |
| 5.1 | Kesimpulan..... | 40 |
| 5.2 | Saran | 41 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 42 |
| LAMPIRAN..... | | 46 |
| 1. | Daftar Alir Pelaksanaan Penelitian | 46 |
| 2. | Borang Uji Sensoris | 47 |
| 3. | Hasil Analisis Statistik..... | 48 |