

## 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
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Kakao ( <i>Theobroma cacao</i> L.) .....	5
2.2 Pulp dan Proses <i>Depulping</i> Biji Kakao .....	7
2.3 Fermentasi Biji Kakao .....	12
2.4 Bakteri Asam Laktat dan <i>Lactobacillus plantarum</i> HL-15 .....	16
2.5 Pertumbuhan Cemaran Jamur Pada Proses Pengolahan Kakao .....	19
2.6 Uji Aktivitas Air dan Mutu Biji Kakao Sesuai SNI .....	21
2.7 Hipotesis .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
3.1 Bahan Penelitian .....	26
3.2 Alat Penelitian .....	26
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	27
3.4 Tahapan Penelitian .....	27
3.4.1 Pembuatan starter cair <i>Lactobacillus plantarum</i> HL-15 .....	29
3.4.2 Proses pemerasan pulp ( <i>depulping</i> ) biji kakao .....	30
3.4.3 Proses fermentasi biji kakao .....	31
3.4.4 Proses pengeringan biji kakao hasil fermentasi .....	33
3.4.5 Analisa/pengujian selama proses fermentasi .....	33
3.4.6 Uji aktivitas air dan uji mutu pada biji kakao kering sesuai SNI .....	35

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	38
4.1 <i>Depulping</i> Biji Kakao .....	38
4.2 Fermentasi Biji Kakao Basah .....	46
4.3 Mutu Biji Kakao Pasca Pengeringan Sesuai SNI dan Aktivitas Air.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	66
DAFTAR PUSTAKA .....	68
LAMPIRAN .....	76