

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar isi.....	v
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar.....	vii
Intisari	viii
Abstract	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kakao	6
2.2 Metode Fermentasi	7
2.3 Tahapan Fermentasi Biji Kakao	12
2.4 Perubahan Selama Proses Fermentasi.....	14
2.5 Mikroorganisme Dalam Fermentasi Kakao	21
2.6 Variasi Penambahan Bahan Sumber Inokulum	26
2.7 Penentu Mutu Biji Kakao Kering	31
2.8 Hipotesis	37
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	38
3.1 Bahan	38
3.2 Alat.....	38
3.3 Waktu Penelitian.....	38
3.4 Tahapan Penelitian.....	39
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Suhu Selama Fermentasi.....	43
4.2 Penggolongan biji berdasarkan jumlah biji kakao/100 g.....	45
4.3 Kadar Kulit	46
4.4 Warna Biji Kakao Kering	47
4.5 Uji Belah (<i>Cut Test</i>).....	49
4.6 Indeks Fermentasi	52
4.7 pH.....	54
4.8 Perlakuan Fermentasi yang Memenuhi Syarat Mutu Biji Kakao Kering	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	66