

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tanaman Kakao	6
2.2 Komposisi Kimia <i>Pulp</i> Kakao	9
2.3 Potensi <i>Pulp</i> Kakao.....	10
2.4 Produk dan Proses Pembuatan Nata	11
2.5 Mutu Fisik Nata	17
2.6 Bakteri <i>Acetobacter xylinum</i>	18
BAB III METODOLOGI	20
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	20
3.2 Ruang Lingkup Kajian dan Tahapan Pelaksanaan	20
3.2.1 Ruang Lingkup Kajian	20
3.2.2 Tahapan Pelaksanaan	21

3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	22
3.2.1 Jenis Data	22
3.2.2 Cara Pengumpulan Data	22
3.2.2.1 Metode Dokumentasi	22
3.2.2.2 Metode Observasi	23
3.4 Analisis Data.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil Penelitian	25
4.1.1 Tahapan Proses Pembuatan Nata de Cocoa	25
4.1.2 Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap ketebalan <i>Nata de Cocoa</i>	25
4.2 Pembahasan	28
4.2.1 Tahapan Proses Pembuatan <i>Nata de Cocoa</i>	28
4.2.1.1 Proses Pemecahan Kulit Kakao	31
4.2.1.2 Proses Pemisahan <i>Pulp</i> dari Biji Kakao	32
4.2.1.3 Proses Pegenceran <i>Pulp</i>	33
4.2.1.4 Proses Penyaringan <i>Pulp</i>	34
4.2.1.5 Proses Perebusan <i>Pulp</i>	34
4.2.1.6 Proses Penambahan <i>Nutrient</i>	35
4.2.1.7 Proses Pendinginan	36
4.2.1.8 Proses Penambahan <i>Starter</i> (Inokulasi)	37
4.2.1.9 Proses Fermentasi (Inkubasi)	37
4.2.1.10 Proses Pemanenan <i>Nata de Cocoa</i>	38
4.2.1.11 Proses Penetralan <i>Nata de Cocoa</i>	39
4.2.2 Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Ketebalan <i>Nata de Cocoa</i>	39
4.2.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ketebalan <i>Nata de Cocoa</i>	44
BAB V PENUTUP	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Anatomi Buah Kakao (<i>Theobroma cocoa</i>).....	6
Gambar 2.2	Biji Kakao Basah	9
Gambar 2.3	<i>Pulp</i> Kakao	10
Gambar 2.4	<i>Nata de Cocoa</i>	12
Gambar 2.5	Starter Nata	14
Gambar 3.1	Tahapan Pelaksanaan Tugas Akhir Pembuatan <i>Nata de Cocoa</i>	21
Gambar 4.1	Grafik Perbandingan Percobaan 1 dan Percobaan 2	27
Gambar 4.2	Peta Proses Operasi Pembuatan <i>Nata de Cocoa</i>	29
Gambar 4.3	Peta Proses Operasi Pembuatan <i>Nata de Cocoa</i>	30
Gambar 4.4	Proses Pemecahan buah Kakao	33
Gambar 4.5	Proses Pemisahan <i>Pulp</i> dari Biji.....	34
Gambar 4.6	Proses Pengenceran <i>Pulp</i>	34
Gambar 4.7	Proses Penyaringan <i>Pulp</i>	35
Gambar 4.8	Proses Perebusan dan Pengambilan Gumpalan Busa	36
Gambar 4.9	Proses Pendinginan.....	38
Gambar 4.10	Proses Fermentasi (Inkubasi).....	39
Gambar 4.11	Proses Pemanenan <i>Nata de Cocoa</i>	39
Gambar 4.12	Proses Netralisasi <i>Nata de Cocoa</i>	41
Gambar 4.12	Rata-rata Perubahan Ketebalan <i>Nata de Cocoa</i>	43

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Waktu Fermentasi terhadap Ketebalan <i>Nata de Cocoa</i>	26
Tabel 4.2 Komposisi bahan <i>Nata de Cocoa</i>	35
Tabel 4.3 Ketebalan <i>Nata de Cocoa</i> Percobaan 1	40
Tabel 4.4 Ketebalan <i>Nata de Cocoa</i> Percobaan 2	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Selesai Kerja Praktek.....	54
Lampiran 2 SNI No. 01-4317-1996 Nata dalam Kemasan	57



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGEMBANGAN PRODUK NATA DE COCOA DARI PULP KAKAO DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN
KAKAO INDONESIA,
JEMBER, JAWA TIMUR**

TEGUH BIYANTORO, Dr. Ir. Makhmudun Ainuri, M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>