

**SKRIPSI**

**PENGARUH METODE PENGERINGAN BIJI KAKAO (*Theobroma  
cacao. l*) TERHADAP KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN  
KIMIA BIJI KAKAO KERING**



Oleh :

**DIAH FITALINA SYANI**

**12/329458/TP/10263**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS GADJAH MADA**

**YOGYAKARTA**

**2016**

**PENGARUH METODE PENGERINGAN BIJI KAKAO (*Theobroma cacao*. L) TERHADAP KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN KIMIA BIJI KAKAO KERING**

**SKRIPSI**

**Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

**Diajukan kepada :**

**Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada  
sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Stratum Satu (S-1)  
dalam memperoleh derajat sarjana Teknologi Pertanian pada  
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

**Oleh :**

**DIAH FITALINA SYANI**

**12/329458/TP/10263**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS GADJAH MADA**

**2016**