

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul</b> .....	i
<b>Halaman Pengajuan</b> .....	ii
<b>Halaman Pengesahan</b> .....	iii
<b>Halaman Pernyataan</b> .....	iv
<b>Kata Pengantar</b> .....	v
<b>Daftar Isi</b> .....	vii
<b>Daftar Tabel</b> .....	ix
<b>Daftar Gambar</b> .....	x
<b>Daftar Lampiran</b> .....	xi
<b>Intisari</b> .....	xii
<b>Abstract</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	6
1.3 Rumusan Masalah .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
2.1 Tanaman Kakao .....	8
2.2 Proses Pengolahan Biji Kakao .....	13
2.2.1 Fermentasi .....	13
2.2.2 Pengeringan.....	15
2.3 Metode Pengeringan.....	18
2.3.1 Penjemuran sinar matahari .....	18
2.3.2 Pengeringan mekanis.....	20
2.3.3 Pengeringan kombinasi .....	21
2.4 Perubahan-perubahan yang terjadi selama proses pengeringan	23
2.5 Hipotesis.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	25
3.1 Bahan Penelitian.....	25
3.2 Alat Penelitian.....	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	26
3.4.1 Preparasi biji kakao.....	26
3.4.2 Pengolahan biji kakao.....	26
3.4.3 Persiapan deffeted biji kakao untuk analisis.....	29
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	30
4.1 Perubahan Kadar Air.....	30
4.2 Penentuan pH Biji Kakao.....	32
4.3 Penentuan Nilai Total Polifenol .....	34
4.4 Penentuan Nilai Asam Titrasi .....	37
4.5 Nilai Kecerahan Biji Kakao Kering .....	39
4.6 Indeks Warna Fermentasi Biji Kakao Kering .....	41



<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
	5.1 Kesimpulan .....	45
	5.2 Saran.....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>47</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>50</b>