

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kakao (Theobroma cacao L.).....	5
B. Pengolahan Kakao	8
C. Fermentasi Biji Kakao	11
D. Bakteri Asam Laktat	14
E. Okratoksin A.....	16
F. Hipotesis	19
III. METODE PENELITIAN.....	20
A. Bahan	20
B. Alat.....	20
C. Pelaksanaan Penelitian.....	21
D. Tahap Penelitian.....	21
1. Penyiapan starter	22

2.	Fermentasi Biji Kakao	23
3.	Pengeringan Biji Kakao Hasil Fermentasi	24
4.	Analisa Selama Proses Fermentasi dan Pengeringan Biji Kakao	25
5.	Analisa Kadar Okratoksin A	26
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A.	Fermentasi Biji Kakao	29
B.	Pengeringan Biji Kakao	38
C.	Kadar Okratoksin A pada Biji Kakao	43
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
A.	Kesimpulan	50
B.	Saran	50
	DAFTAR PUSTAKA	51