

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L)	6
2.2. Komposisi Kimia Biji Kakao.....	6
2.3. Antioksidan	9
2.3.1 Klasifikasi Senyawa Antioksidan	10
2.3.2. Mekanisme Antioksidan	12
2.4. Senyawa Antioksidan Kakao	13
2.5. Polifenol Biji Kakao	15
2.6. Proses Pengolahan Biji Kakao	19
2.6.1. Fermentasi.....	20

2.6.2. Pengeringan.....	22
2.6.3. Penyangraian.....	23
2.7. Hipotesis	24
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	26
3.1 Bahan Penelitian	26
3.2 Alat Penelitian.....	26
3.3. Tahapan Penelitian.....	26
3.4. Pengolahan Biji Kakao.....	26
3.4.1. Pengupasan buah.....	26
3.4.2. Fermentasi.....	27
3.4.3. Perendaman dan pencucian.....	27
3.4.4. Pengeringan.....	28
3.4.5. Penyangraian.....	29
3.4.6. Pengupasan kulit, penghancuran dan penghalusan nib.....	29
3.5. Analisa Kimia	31
3.6. Rancangan Percobaan	31
3.7. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Analisis Kandungan Proksimat.....	33
4.1.1. Kadar Air	34
4.1.2. Kadar Abu.....	35
4.1.3. Kadar Protein	36
4.1.4. Kadar Lemak.....	37
4.1.5. Kadar Karbohidrat	37
4.2. Analisis Total Polifenol	38
4.3. Analisis Aktivitas Antioksidan	45
4.4. Hubungan Kandungan Total Polifenol Terhadap Aktivitas Antioksidan	48

BAB V	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	60