

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN RAGI TAPE PADA FERMENTASI BIJI KAKAO (*Theobroma cacao* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA BIJI KAKAO KERING



Disusun oleh :

AMALIA FIRZA MAHMUD

12/333199/TP/10459

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA**

2016

**PENGARUH PENAMBAHAN RAGI TAPE PADA FERMENTASI BIJI
KAKAO (*Theobroma cacao* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK 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 :

**AMALIA FIRZA MAHMUD
12/333199/TP/10459**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA**

2016