

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan .....</b>	<b>ii</b>
<b>Halaman Pernyataan .....</b>	<b>iii</b>
<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>vi</b>
<b>Daftar Tabel .....</b>	<b>viii</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>ix</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>x</b>
<b>Intisari .....</b>	<b>xi</b>
<b>Abstract .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Kakao .....	6
2.2 Fermentasi Biji Kakao .....	9
2.3 Metode Fermentasi .....	13
2.4 Indeks Fermentasi .....	14
2.4.1 Indeks Gula .....	15
2.4.2 Indeks Nitrogen .....	15
2.4.3 Indeks Warna .....	16
2.5 Upaya Optimasi Fermentasi .....	16
2.5.1 Penambahan Inokulum Campuran .....	17
2.5.2 Penambahan Inokulum Yeast .....	18
2.5.3 Penambahan Inokulum Bakteri Asam Laktat .....	19
2.6 Persyaratan Biji Kakao Kering SNI .....	21
2.7 Ragi Tape .....	22
2.8 Hipotesis .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
3.1 Bahan dan Alat .....	25

3.1.1	Bahan.....	25
3.1.2	Alat .....	25
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
3.3	Pelaksanaan Penelitian .....	26
3.3.1	Preparasi Biji Kakao.....	26
3.3.2	Fermentasi Biji Kakao.....	26
3.3.3	Pengeringan Biji Kakao.....	27
3.3.4	Prosedur Analisis.....	27
3.4	Rancangan Percobaan .....	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>31</b>
4.1	Perubahan Suhu Selama Fermentasi Biji Kakao .....	31
4.2	Perubahan pH Selama Fermentasi Biji Kakao .....	33
4.3	Indeks Gula Biji Kakao Kering .....	34
4.4	Indeks Nitrogen Biji Kakao Kering .....	36
4.5	Indeks Warna Biji Kakao Kering .....	37
4.6	Total Polifenol Biji Kakao Kering .....	39
4.7	Nilai Kecerahan Biji Kakao Kering .....	41
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>44</b>
5.1	Kesimpulan.....	44
5.2	Saran.....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>45</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>48</b>