

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	ivv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	3
1.3.1 Tujuan penelitian.....	3
1.3.2 Manfaat penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kakao .....	5
2.2 Pengolahan Buah Kakao .....	6
2.2.1 Fermentasi.....	6
2.2.2 Perendaman dan Pencucian .....	7
2.2.3 Pengeringan.....	7
2.2.4 Penyangraian .....	8
2.2.5 Pemastaan.....	9
2.2.6 Pengempaan .....	10

2.3 Aktivitas Antioksidan .....	11
2.4 Total Fenolik .....	13
2.5 Hipotesis.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>16</b>
3.1 Bahan .....	16
3.2 Peralatan.....	16
3.3 Tahapan Penelitian.....	17
3.3.1 Pembuatan biji kakao fermentasi basah .....	17
3.3.2 Pembuatan biji kakao fermentasi kering .....	17
3.3.3 Pembuatan biji kakao fermentasi sangrai .....	18
3.3.4 Pembuatan produk pasta .....	18
3.3.5 Pembuatan produk bubuk.....	19
3.3.6 Preparasi sampel analisa aktivitas antioksidan dan total fenolik .....	19
3.3.7 Analisa aktivitas antioksidan.....	19
3.3.8 Analisa kandungan total fenolik.....	19
3.3.9 Analisa proksimat.....	20
3.3.10 Prosedur penelitian.....	21
3.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
4.1 Analisa proksimat.....	23
4.1.1 Kadar air.....	23
4.1.2 Kadar lemak .....	26
4.1.3 Kadar abu.....	30
4.1.4 Kadar protein .....	32
4.2 Aktivitas antioksidan .....	34
4.3 Total fenolik.....	37
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>41</b>

5.1 Kesimpulan .....	41
5.2 Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	47