

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kakao.....	6
2.2 Pengeringan Biji Kakao.....	7
2.3 Bakteri Asam Laktat.....	9
2.4 Jamur pada Proses Pengolahan Kakao	11
2.5 Metode <i>Pour Plate</i>	12
2.6 Uji Mutu Biji Kakao Kering.....	14
2.7 Hipotesis	17
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Bahan.....	19
3.2 Alat	19
3.3 Pelaksanaan Penelitian	20
3.4 Tahap Penelitian	21

3.4.1 Pengeringan Biji Kakao Hasil Fermentasi.....	22
3.4.2 Analisa Selama Proses Pengeringan Biji Kakao.....	22
3.4.3 Uji Mutu Biji Kakao Kering Sesuai SNI	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Pengeringan Biji Kakao Metode <i>Sun Drying</i> dan <i>Artificial Drying</i>	24
4.2 Hasil Uji Mutu Biji Kakao Sesuai SNI	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	39