

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 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah :	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tinjauan Pustaka	4
2.1.1 Kakao	4
2.1.2 Fermentasi Biji Kakao	7
2.1.3 Bakteri Asam Laktat	12
2.1.4 Aktivitas Antijamur dan Antimikrobia yang dimiliki oleh Bakteri Asam Laktat	13
2.1.5 Pour Plate Method	15
2.2 Hipotesis	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Bahan.....	17
3.2 Alat	17
3.3 Pelaksanaan Penelitian	18
3.4 Tahapan Penelitian	18
3.4.1 Penumbuhan inokulum <i>L.plantarum</i> HL-15.....	19

3.4.2 Fermentasi biji kakao	19
3.4.3 Analisa selama proses fermentasi kakao	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	33