



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
DAFTAR ISTILAH.....	xix
ABSTRAK.....	xxi
ABSTRACT.....	xxiii
RINGKASAN.....	xxv
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
1.5. Kebaruan Penelitian.....	8
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Buah kakao.....	11
2.1.1. Pulp biji kakao.....	12
2.1.2. Biji kakao.....	13
2.2. Fermentasi.....	15



2.2.1. Tahap fermentasi dibagian luar biji	15
2.2.1.1. Yeast.....	17
2.2.1.2. Bakteri asam laktat	22
2.2.1.3. Bakteri asam asetat.....	25
2.2.2. Degradasi komponen penyusun dalam biji	29
2.3. Fermentasi biji kakao kering	30
2.3.1. Rehidrasi biji kakao kering	31
2.3.2. Substrat yang tersedia.....	31
2.4. Senyawa Calon Pembentuk Cita Rasa	33
2.4.1. Polifenol	33
2.4.2. Asam amino bebas	36
2.4.3. Gula	38
2.5. Pengeringan	39
2.6. Penyangraian	40
2.7. Flavor Biji Kakao	47
2.7.1. Aroma khas biji kakao.....	47
2.7.2. Cita rasa biji kakao	49
2.8. Landasan Teori.....	51
2.9. Hipotesis.....	55
2.10. Kerangka Penelitian	56
III. METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan Penelitian.....	57
3.2. Alat Penelitian	58



3.3. Tempat Penelitian.....	58
3.4. Tahap Penelitian.....	59
3.4.1. Penelitian Tahap I. Identifikasi potensi pulp biji kakao kering sebagai media fermentasi	61
3.4.2. Penelitian Tahap II. Variasi teknik fermentasi dengan penambahan inokulum <i>Saccaromyces. cerevisiae</i> (FNCC 3056), <i>Lactobacillus. lactis</i> (FNC 0086) dan <i>Acotobacter. aceti</i> (FNCC 0016).....	62
3.4.3. Penelitian Tahap III. Evaluasi profil senyawa volatil pasca sangrai	64
3.5. Rancangan Percobaan	65
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Komposisi <i>pulp</i> biji kakao kering	66
4.2. Variasi teknik fermentasi dengan penambahan inokulum <i>S. cerevisia</i> , <i>L. lactis</i> dan <i>A. aceti</i>	70
4.3. Evaluasi profil senyawa volatil biji kakao pasca sangrai	101
4.3.1. Analisis senyawa volatil biji kakao kering.....	101
4.3.2. Uji sensori biji kakao kering jamur kering.....	118
4.3.2.1. Uji rasa masam, rasa pahit, rasa sepat dan aroma	118
4.3.2.2. Tingkat kesukaan panelis	121
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	123
5.2. Saran.....	124

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN