

## DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Kakao .....	5
2.1.1 Biji Kakao .....	6
2.2 Fermentasi Kakao .....	7
2.2.1 Mikroba Fermentasi Kakao .....	10
2.2.2 <i>Starter</i> Kering Fermentasi Kakao .....	13
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat .....	15
3.2 Rancangan Percobaan .....	15
3.3 Tahapan Penelitian .....	17
3.3.1 Pembuatan <i>Starter</i> Fermentasi .....	17
3.3.2 Penelitian Utama .....	18
3.4 Prosedur Analisis .....	19
3.4.1 Indeks Fermentasi .....	20
3.4.2 Warna .....	20
3.4.3 pH .....	21
3.4.4 Total Asam Titrasi .....	21
3.4.5 <i>Cut Test Score</i> .....	22
3.4.6 Kadar Air .....	22

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

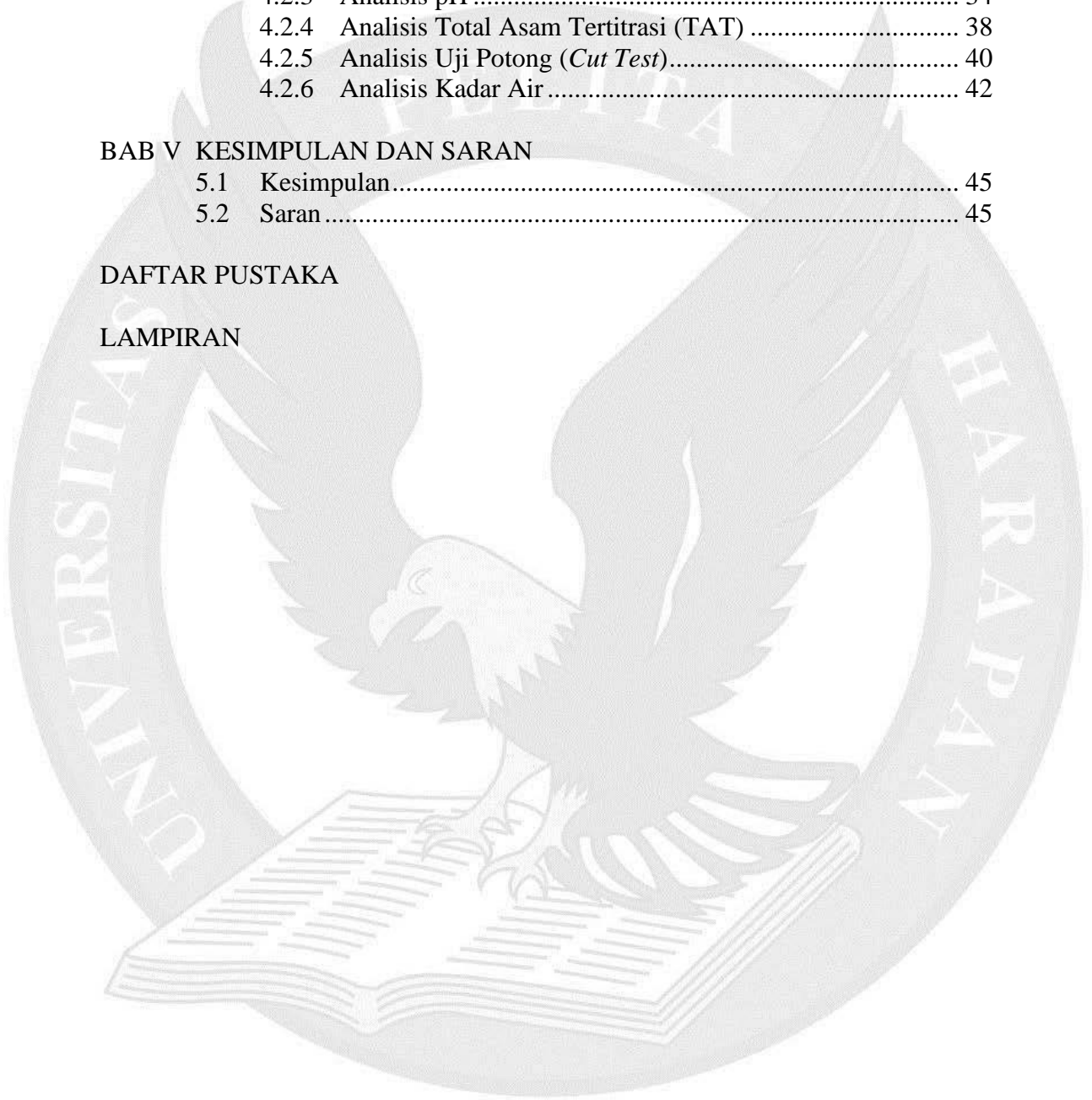
4.1	Hasil Analisis Total Mikroba dan Pewarnaan Mikroba pada <i>starter</i>	24
4.2	Hasil Analisis Biji Kakao Fermentasi	25
4.2.1	Analisis Indeks Fermentasi	26
4.2.2	Analisis Warna	29
4.2.3	Analisis pH	34
4.2.4	Analisis Total Asam Titrasi (TAT)	38
4.2.5	Analisis Uji Potong ( <i>Cut Test</i> )	40
4.2.6	Analisis Kadar Air	42

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan	45
5.2	Saran	45

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN



## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Komponen Buah Kakao .....	6
Gambar 2.2 Kurva Pertumbuhan <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> .....	11
Gambar 2.3 Kurva Pertumbuhan <i>Lactobacillus Fermentum</i> .....	12
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Starter</i> Bubuk Fermentasi.....	18
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Fermentasi Biji Kakao .....	19
Gambar 3.3 Representatif dari Gambar Sampel .....	22
Gambar 4.1 Hasil Pewarnaan Mikroba Pada <i>Working Culture</i> .....	24
Gambar 4.2 Hasil Pewarnaan Mikroba Pada <i>Starter</i> Bubuk.....	25
Gambar 4.3 Hasil Analisis Indeks Fermentasi Biji Kakao .....	26
Gambar 4.4 Hasil Pengukuran <i>Lightness</i> Biji Kakao.....	30
Gambar 4.5 Hasil Analisis °Hue Biji Kakao.....	32
Gambar 4.6 Hasil Pengukuran pH Dalam Biji Kakao .....	35
Gambar 4.7 Hasil Pengukuran pH Luar Biji Kakao .....	37
Gambar 4.8 Hasil Analisis TAT Biji Kakao .....	39
Gambar 4.9 Hasil Uji Potong Pada Fermentasi 4 Hari; Ulangan 2.....	40
Gambar 4.10 Hasil Analisis Kadar Air Biji Kakao.....	43

## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 3.1 Desain Penelitian.....	16



## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	
Perhitungan Berat <i>Starter</i> Fermentasi Berdasarkan Rasio.....	A-1
Lampiran B	
Perhitungan Total Mikroba.....	B-1
Lampiran C	
Hasil Analisis Indeks Fermentasi.....	C-1
Analisis Statistik Indeks Fermentasi.....	C-2
Lampiran D	
Hasil Analisis <i>Lightness</i> .....	D-1
Analisis Statistik <i>Lightness</i> .....	D-2
Hasil Analisis °Hue.....	D-2
Analisis Statistik °Hue.....	D-3
Lampiran E	
Analisis pH Dalam.....	E-1
Analisis Statistik pH Dalam.....	E-2
Analisis pH Luar.....	E-2
Lampiran F	
Hasil Analisis TAT.....	F-1
Analisis Statistik TAT.....	F-2
Lampiran G	
Analisis Uji Potong.....	G-1
Lampiran H	
Hasil Analisis Kadar Air.....	H-1
Analisis Statistik Kadar Air Sebelum Fermentasi.....	H-2
Analisis Statistik Kadar Air Sesudah Fermentasi.....	H-3
Lampiran I	
Pembuatan <i>Starter</i> Fermentasi.....	I-1
Penelitian Biji Kakao.....	I-2