

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
BAB II PEMBAHASAN	
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.1.1 Kakao	5
2.1.2 Proses Fermentasi Biji Kakao	8
2.1.2.1 Metode Fermentasi Biji Kakao.....	11
2.2 Pembahasan	14
2.2.1 Pengaruh Lama Fermentasi dan Varietas Biji Terhadap Kadar Air Biji Kakao.....	14
2.2.2 Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Wadah Terhadap pH Biji Kakao.....	17
2.2.3 Pengaruh Lama Fermentasi dan Lokasi Biji Terhadap Kadar Lemak dan Asam Lemak Bebas Biji Kakao.....	22
2.2.4 Pengaruh Lama Fermentasi dan Interval Pengadukan Terhadap Uji Belah Biji Kakao	26
BAB III KESIMPULAN	
3.1 Kesimpulan.....	32
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Tanaman kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	6
Gambar 2.2 Buah dan biji kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.).....	7
Gambar 2.3 Varietas biji kakao.....	8



DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1	Komposisi utama kotiledon biji kakao.....	7
Tabel 2.2	Pengaruh lama fermentasi dan varietas biji terhadap kadar air biji kakao.....	16
Tabel 2.3	Pengaruh lama fermentasi dan jenis wadah terhadap pH biji kakao	18
Tabel 2.4	Pengaruh lama fermentasi dan lokasi biji terhadap kadar lemak dan asam lemak bebas biji kakao	23



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
LAMPIRAN A	
Bukti turnitin skripsi	A-1
LAMPIRAN B	
Rekapan persyaratan kajian pustaka	B-1

