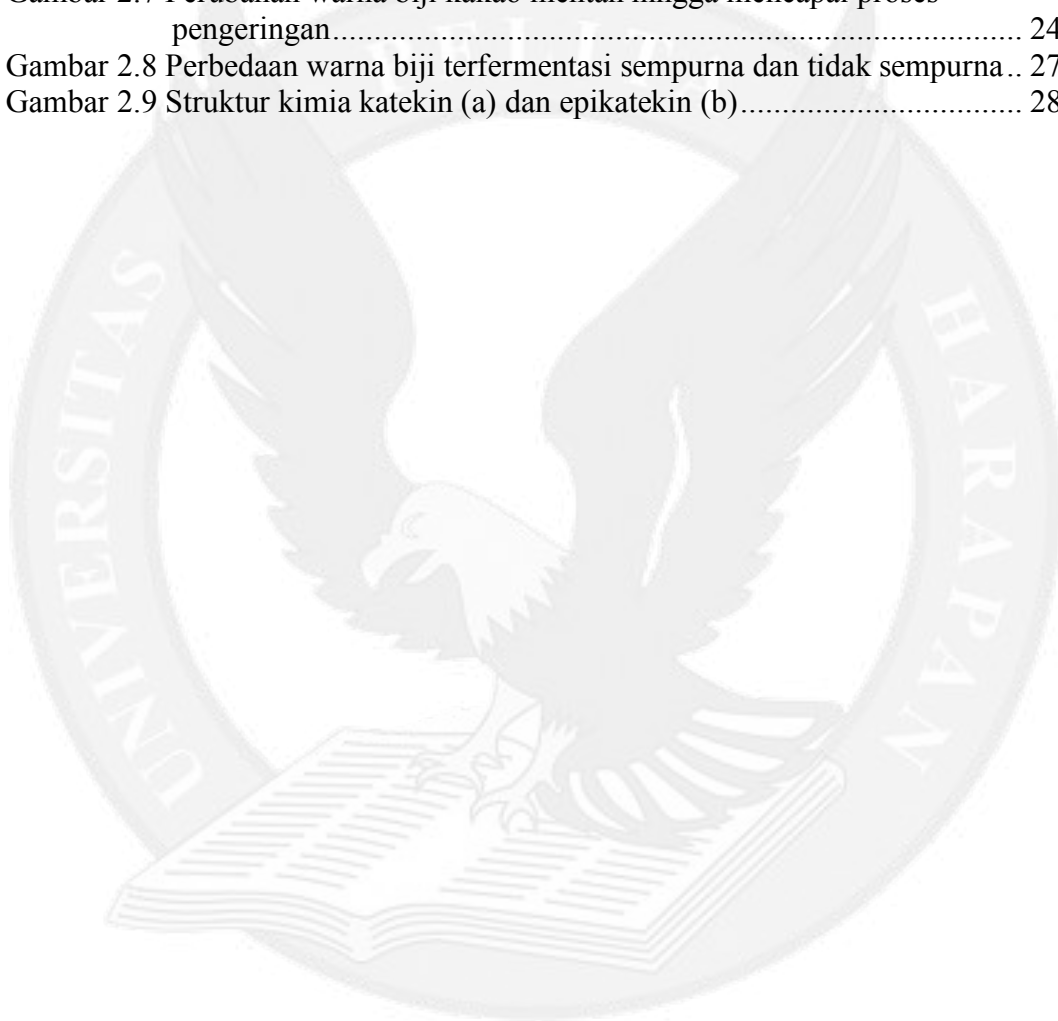


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN DOSEN 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
1.1 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 PEMBAHASAN.....	6
2.1 Tinjauan Pustaka.....	6
2.1.1 Tanaman Buah Kakao.....	6
2.1.2 Biji Kakao.....	9
2.1.3 Fermentasi Biji Kakao.....	10
2.1.4 Pengeringan Biji Kakao.....	11
2.1.5 Proses Sangrai Biji Kakao.....	13
2.2 Pembahasan.....	13
2.2.1 Fermentasi Biji Kakao.....	13
2.2.2 Pengeringan Biji Kakao.....	21
2.2.3 Karakteristik Biji Kakao.....	26
2.2.4 Kandungan Biji Kakao.....	28
BAB III KESIMPULAN.....	30
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Anatomi buah kakao.....	7
Gambar 2.2 Buah kakao jenis <i>Forastero</i> (a), <i>Criollo</i> (b), dan <i>Trinitario</i> (c).....	8
Gambar 2.3 Proses fermentasi biji kakao	10
Gambar 2.4 Pengeringan biji kakao dengan menggunakan sinar matahari (a), <i>solar drier</i> (b), dan pengering mekanis (c).....	12
Gambar 2.5 Mikroorganisme yang berperan selama fermentasi	18
Gambar 2.6 Komponen hasil fermentasi pada biji kakao.....	19
Gambar 2.7 Perubahan warna biji kakao mentah hingga mencapai proses pengeringan.....	24
Gambar 2.8 Perbedaan warna biji terfermentasi sempurna dan tidak sempurna..	27
Gambar 2.9 Struktur kimia katekin (a) dan epikatekin (b).....	28



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Suhu dan waktu fermentasi biji kakao	14
Tabel 2.2 Keadaan, mikroba, dan komponen selama fermentasi biji kakao.....	15
Tabel 2.3 pH biji kakao selama fermentasi.....	19
Tabel 2.4 Perubahan warna biji kakao kering dengan perbedaan waktu fermentasi.....	23
Tabel 2.5 Hubungan waktu fermentasi dan suhu pengeringan terhadap kadar air biji kakao.....	25
Tabel 2.6 Persentase biji kakao tidak terfermentasi, setengah terfermentasi, dan terfermentasi sempurna selama fermentasi.....	27
Tabel 2.7 Kandungan katekin dan epikatekin pada biji kakao sebelum dan setelah fermentasi	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Rekap Jurnal Nasional dan Internasional..... A-1

