DAFTAR ISI

Judul **Halaman**

LEMBAR PENGESAHAN i
KATA PENGANTAR vii
INTISARI iii
DAFTAR ISI ix
I. PENDAHULUAN
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Tujuan Penelitian 6
1.3. Manfaat Penelitian 6
1.4. Hipotesis 6
II. TINJAUAN PUSTAKA
2.1.Tanaman Kakao 7
2.2. Panen Dan Pasca Panen 7
2.3. Pemanenan 7
2.4. Sortasi Buah 8
2.5 Pemeraman Buah 8
2.6 Pemecahan Buah 8
2.7 Fermentasi 8
2.8 Pengukuran pH Biji 12
2.9 Pemisahan dan Penentuan Mutu 12
2.10 Pengolahan Biji Kakao 12
2.11 Komposisi Biji Kakao Dan Kualitas Cokelat 14
2.12 Uji Organoleptik Olahan Coklat 15
III. METODE PENELITIAN
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian 17
3.2. Bahan dan Alat 17
3.3. Metode Penelitian 17
3.4. Prosedur Penelitian 17
3.4.1. Persiapan Biji Kakao 18
3.4.2. Proses Fermentasi Biji Kakao 18
3.4.3.Pencucian 19
3.4.4. Pengeringan 19
3.4.5. Proses Penyangraian Biji Kakao 20
3.4.6. Pengolahan Biji Kakao Menjadi Cokelat Pasta 20
3.4.7. Peubah Yang Diamati 21
3.4.8. Uji Organoleptik 21
3.5 Analisis Data 23

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN
4.1. Kadar Air Biji Kakao Kering (%) 30
4.2. kadar lemak biji kakao (%) 30
4.3. pH biji kakao sangrai 32
4.4. Warna Cokelat Pasta 34
4.5. Aroma Cokelat Pasta 36
4.6. Citarasa Cokelat Pasta 38
4.7. Kepahitan Cokelat Pasta 39
4.8. Kesukaan Cokelat Pasta 41
VI. KESIMPULAN DAN SARAN
5.1. Kesimpulan 43
5.2. Saran 43

DAFTAR PUSTAKA 44
LAMPIRAN 47