

**PENGARUH LAMANYA PENYIMPANAN *COCOA LIQUOR*
DARI BIJI KAKAO FERMENTASI DAN NON FERMENTASI
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU YANG DIHASILKAN**

**Oleh
RIZALIADI
06 117 039**

**S K R I P S I
SEBAGAI SALAH SATU SYARAT
UNTUK MEMPEROLEH GELAR
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN**

**TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2012**

DAFTAR ISI	
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Manfaat Penelitian.....	3
1.4 Hipotesa Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Sistematika Tanaman Kakao.....	4
2.2 Komposisi Biji Kakao.....	5
2.2.1 Komposisi Biji Kakao	5
2.2.2 Komposisi Keping Biji dan Kulit Biji Kakao	6
2.3 Proses Pasca Panen Buah Kakao.....	7
2.3.1 Sortasi Buah	7
2.3.2 Pengupasan Buah	7
2.3.3 Fermentasi	7
2.3.4 Pengeringan	8
2.3.5 Penyangraian	9
2.3.6 Pemecahan dan Pemisahan Kulit Biji	10
2.3.7 Pemastaan	10
2.3.7.1 Cocoa Liquor	10
2.3.7.2 Lemak Kakao	10

2.3.7.2.1	Faktor Penyebab Kerusakan Lemak Kakao	11
2.4	Mutu <i>Cocoa Liquor</i>	12
BAB III BAHAN DAN METODA.....		13
3.1	Tempat dan Waktu.....	13
3.2	Bahan dan Alat.....	13
3.3	Pelaksanaan Penelitian.....	13
3.3.1	Persiapan Buah kakao	13
3.3.2	Pemecahan Kulit Buah	14
3.3.3	Kotak Fermentasi	14
3.3.4	Proses Fermentasi Biji Kakao	14
3.3.5	Proses Penjemuran Biji Kakao	14
3.3.6	Pembersihan	14
3.3.7	Penyangraian	14
3.3.8	Pemecahan dan PemisahanKulit	15
3.3.9	Pemastaan	15
3.3.10	Penyimpanan Cocoa Liquor	15
3.4.	Rancangan Penelitian.....	16
3.5	Pengamatan.....	17
3.5.1	Analisis Mikrobiologi	17
3.5.1.1	Analisis Total Mikroba	17
3.5.1.2	Analisis Kapang – khamir	17
3.5.2	Analisis Kimia	18
3.5.2.1	Penetapan Kadar Air	18

3.5.2.2 Kadar Lemak dengan Eksraksi Soxhlet	19
3.5.2.3 Kadar Theobromin	19
3.5.2.4 Asam Lemak Bebas	20
3.5.2.5 Penentuan Angka Peroksida	20
3.5.2.6 Derajat Keasaman	21
3.5.3 Uji Organoleptik	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1 Analisis Mikrobiologi	23
4.1.1 Analisis Total Mikroba	23
4.1.2 Analisis Kapang – khamir	26
4.2 Analisis Kimia	29
4.2.1 Kadar Air	29
4.2.2 Kadar Lemak dengan Eksraksi Soxhlet	32
4.2.3 Kadar Theobromin	35
4.2.4 Kadar Asam Lemak Bebas	38
4.2.5 Penentuan Angka Peroksida	41
4.2.6 PH	44
4.3 Uji Organoleptik	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	56

