

## Evaluasi pengaruh penambahan bakteri saccharomyces, lactobacillus, acetobacter terhadap kualitas fermentasi biji coklat (Theobroma cacao L)"

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=120230&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Proses fermentasi merupakan salah satu tahap yang penting dalam penanganan pasca panen coklat. Penolahan biji coklat basah menjadi biji coklat kering diperlukan untuk membentuk aroma coklat, selama pengolahan biji coklat basah menjadi biji coklat kering aroma coklat yang akan terbentuk apabila fermentasi dan pengeringan dilakukan dengan sempurna....