

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP MUTU
KAKAO (*Theobroma cacao* L.) VARIETAS
KLON BL 50 PASCA FERMENTASI**

SKRIPSI

EDO SAPUTRA
1811111032



- Pembimbing :**
- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
 - 2. Khandra fahmy, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP MUTU
KAKAO (*Theobroma cacao* L.) VARIETAS
KLON BL 50 PASCA FERMENTASI**

Edo Saputra¹ Ifmalinda² Khandra Fahmy²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: edosptr5@gmail.com

ABSTRAK

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas unggulan perkebunan Indonesia yang memiliki potensi cukup besar dengan areal perkebunan dan produksinya cenderung terus meningkat setiap tahunnya. Tanaman kakao menghasilkan biji yang digunakan untuk bahan baku produk coklat. Sumatera Barat mempunyai salah satu varietas unggulan kakao yaitu varietas Klon BL 50. Pengeringan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi mutu kakao. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji suhu pengeringan yang terbaik terhadap mutu kakao varietas klon BL 50 pasca fermentasi. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) satu faktor yaitu suhu pengeringan kakao menggunakan 3 variasi suhu 50⁰C, 55⁰C dan 60⁰C. Suhu pengeringan 60⁰C merupakan suhu terbaik untuk pengeringan kakao klon BL 50, dengan nilai laju pengeringan tertinggi sebesar 0,1566 kg/jam, lama waktu pengeringan 9 jam, debit udara 2,924 m³/jam, energi untuk memanaskan udara pengering 6909,596 kJ, energi untuk menguapkan air bahan 421,279 kJ, energi yang digunakan 133200,746 kJ, efisiensi pengeringan 19,422%, rendemen 50,075%, kadar lemak 53,094%, analisis jumlah biji per 100 gram dengan rata-rata jumlah yaitu sebesar 93,6677 dengan *grade* A.

Kata Kunci : Kakao Klon BL 50, Pengeringan, Suhu, Mutu Kakao

