

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan tanaman yang termasuk dalam keluarga tanaman *Sterculiaceae* yang merupakan tanaman yang tidak mengenal musim dan produktif sepanjang tahun. Tanaman kakao menghasilkan biji yang digunakan untuk bahan baku produk coklat. Di Indonesia sendiri kakao menjadi salah satu produk pertanian yang menyumbang devisa negara sebanyak US\$ 668 juta per tahun dari bidang pertanian dibawah kelapa sawit serta karet (Sugiharti, 2006). Kakao asal Indonesia juga dikenal memiliki keunggulan dibanding kakao yang berasal dari Negara lain, diantaranya kakao asal Indonesia mengandung lemak kakao yang lebih tinggi, titik leleh yang tinggi dan juga mampu menghasilkan bubuk kakao yang lebih baik (Hatmi *et al.*, 2012). Menurut data dari badan pusat statistik Indonesia di tahun 2020 luas total area kebun kakao milik rakyat mencapai luas 1.490.000 ha, sedangkan perkebunan yang dikelola langsung oleh pemerintah Indonesia hanya berkisar 4.810 ha dan perkebunan kakao milik swasta seluas 11.560 ha. Tercatat pada tahun 2020 produksi kakao total di Indonesia mencapai 720.660 ton.

Sumatera Barat mempunyai salah satu varietas unggulan kakao yaitu varietas Klon BL-50 dengan hasil panen yang berpotensi mencapai 4,59 ton/ha/tahun (Balittri, 2016). Kakao varietas klon BL 50 ini mulai dikenalkan kepada publik pada tahun 2017 lalu, dengan pusat pengembangan dimulai pada wilayah Kabupaten 50 Kota, selanjutnya saat ini varietas klon BL 50 juga sudah dikembangkan di Kabupaten Tanah Datar. Varietas kakao ini masih terbilang varietas baru, akan tetapi varietas ini lebih unggul dibandingkan dengan varietas lain seperti varietas kakao ICS 60 dan TSH 858. Bentuk buah yang lonjong dan memanjang serta ukuran buah dan biji yang lebih besar dibanding varietas terdahulu menjadi salah satu keunggulan dari kakao varietas ini, selain itu kadar lemak kakao klon BL 50 juga terbilang cukup tinggi. Keunikan lain pada kakao varietas klon BL 50 terdapat pada warnanya bewarna merah pudar saat masih mengkal dan akan bewarna merah marun dengan sedikit garis kuning saat sudah layak panen.

Proses yang dapat mempengaruhi mutu kakao adalah fermentasi dan pengeringan, penerapan teknologi yang baik dapat menghasilkan biji kakao dengan cita rasa yang baik pula (Sulystiowati *et al.*, 1998). Fermentasi dilakukan dengan mengumpulkan biji kakao dalam satu wadah fermentasi dimana nantinya proses fermentasi terjadi secara alamiah dalam beberapa hari. Proses ini sangat penting dilalui untuk menjadikan biji kakao basah menjadi biji kakao kering yang memiliki mutu yang tinggi serta layak untuk dikonsumsi. Fermentasi biji kakao akan menciptakan cita rasa, aroma dan warna, karena selama fermentasi terjadi perubahan fisik, kimiawi, dan biologi di dalam biji kakao.

Pengeringan merupakan cara untuk menghilangkan sebagian besar air yang terkandung dalam suatu bahan dengan bantuan energi panas dari matahari ataupun energi panas buatan. Biasanya kandungan air pada bahan dikurangi sampai dimana mikroba tidak bisa berkembangbiak di dalamnya, dengan demikian bahan dapat bertahan lebih lama. Pemilik industri makanan/minuman dan eksportir, mutu kakao sangat menjadi sorotan serta menjadi syarat mutlak (Winarno, 1980). Maka dari itu para produsen dan eksportir memberikan standar kualitas biji kakao yang akan mereka gunakan, hal ini bertujuan agar biji kakao kering mampu bersaing dan mendapatkan keuntungan yang optimal. Bagi produsen industri makanan/minuman yang berbahan baku coklat, mutu berarti memberikan kepuasan kepada konsumennya dengan mempertimbangkan aspek biaya yang dikeluarkan (Mulato *et al.*, 2003).

Suhu serta lama pengeringan merupakan faktor yang mempengaruhi proses pengeringan kakao. Suhu yang terlalu tinggi bisa menyebabkan biji kakao hangus dengan kadar air bisa menjadi serendah mungkin. Selain itu, pH juga dapat dipengaruhi oleh suhu pengeringan yang terlalu tinggi, dikarenakan suhu pengeringan yang tinggi maka kulit biji akan terjadi pengerasan, hal ini akan membuat asam volatil tidak bisa keluar melalui kulit biji yang mengeras (Hii *et al.*, 2009). Waktu pengeringan biji kakao yang terlalu cepat akan menyebabkan kadar air yang terkandung dalam biji kakao masih cukup tinggi. Kadar air yang lebih dari 9% bisa menyebabkan pelapukan biji oleh jamur (Amin, 2005). Suhu yang tepat dalam pengeringan biji kakao pasca fermentasi akan meningkatkan mutu serta kualitas biji kakao kering yang dihasilkan. Rendah atau tingginya suhu

pengeringan mempengaruhi lama proses pengeringan biji kakao yang dilakukan, dan juga suhu yang rendah juga akan berpengaruh terhadap mutu serta kandungan pada biji kakao yang dapat memperlemah mutu kakao di pasar ekspor nantinya.

Pengeringan kakao pada saat sekarang ini masih banyak menggunakan pengeringan secara manual dengan mengeringkan kakao di bawah sinar matahari langsung. Cuaca merupakan kendala nyata yang dihadapi oleh petani kakao yang masih mengeringkan biji kakao secara manual, pada musim penghujan jika kakao masih tidak dikeringkan maka jamur akan tumbuh pada biji kakao dan akan menyebabkan rusaknya mutu. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Kakao (*Theobroma cacao* L.) Varietas Klon BL 50 Pasca Fermentasi”**.

### 1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji suhu pengeringan yang terbaik terhadap mutu kakao varites klon BL 50 pasca fermentasi.

### 1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memperoleh informasi mengenai suhu terbaik untuk meningkatkan mutu biji kakao kering varietas klon BL 50 pasca fermentasi.

