

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang membudidayakan tanaman kakao (*Theobroma cacao* L.) dengan luas lahan 8.854.500 Ha (BPS, 2020). Indonesia menjadi salah satu negara pengekspor biji kakao di dunia. Indonesia menduduki posisi ketiga dunia sebagai negara pengekspor biji kakao terbesar dengan produksi biji kering 550.000 ton pada tahun 2010. Permintaan biji kakao yang terus meningkat, menjadi peluang Indonesia untuk meningkatkan devisa negara dengan meningkatkan ekspor biji kakao (Rubiyo dan Siswanto, 2012).

Provinsi Sumatera Barat menjadi salah satu sentra penghasil buah kakao di kawasan barat Indonesia, dengan luas areal tanaman perkebunan 108.464,40 hektar dan produksi 58.579,90 ton/tahun (BPS, 2019). Badan Pusat Statistik Sumatera Barat (2020), menyatakan produksi kakao di Sumatera Barat mengalami penurunan dari tahun 2015-2019 yaitu, 82.104,00; 67.843,60; 67.843,60; 59.529,61 dan 58.579,90 ton/tahun. Hal ini terjadi karena kondisi usaha tani kakao di Sumatera Barat belum memberikan hasil yang optimal, hal ini terlihat dari produksi kakao dan harga jual yang masih rendah (Hasan dan Roswita, 2017).

Salah satu kendala dalam meningkatkan produksi kakao adalah mutu biji kakao yang masih tergolong rendah. Mutu biji kakao Indonesia sampai saat ini masih belum memenuhi persyaratan yang dianjurkan Standar Nasional Indonesia Tahun 2008. Hal ini terutama disebabkan oleh penanganan panen dan pascapanen yang belum dilakukan dengan baik dan benar yang mengacu kepada *good handling practices* (GHP) dan *good manufacturing practices* (GMP) (Amaria *et al.*, 2016). Biji kakao yang memiliki mutu rendah banyak ditemukan jamur kontaminan, kotoran, serangga dan benda asing lainnya (Rahmadi dan Fleet, 2008). Banyak faktor yang mempengaruhi mutu biji kakao, di antaranya 75 % oleh teknik pengolahan dan 25 % oleh jenis kakao, situasi dan kondisi daerah produksi (Badrun, 1991 dalam Wangge *et al.*, 2012).

Hasil penelitian Siahaan (2014) menunjukkan bahwa rendahnya mutu biji kakao yang dihasilkan perkebunan kakao rakyat disebabkan karena kurangnya perhatian petani itu sendiri terhadap mutu. Petani pada umumnya mengolah buah kakao menjadi biji kering dengan cara sederhana dan peralatan yang sangat terbatas.

Sjam, (2007) menyatakan akibat dari pengolahan yang kurang baik tersebut, sekitar 90% biji kakao yang dihasilkan bermutu rendah, terinfeksi serangga hama gudang dan terkontaminasi jamur pada saat di penyimpanan. Penurunan mutu biji kakao yang disebabkan jamur pascapanen juga dapat merusak cita rasa dan aroma, serta berpotensi menghasilkan toksin yang berbahaya bagi kesehatan manusia namun juga dapat menimbulkan kerugian ekonomi yang cukup besar dan berpengaruh terhadap perdagangan Internasional (Mulato *et al.*, 2009).

Jamur dapat tumbuh dan berkembang pada hasil-hasil pertanian sebelum panen, hasil panen yang sedang disimpan maupun produk yang sedang atau telah diolah. Belum dikuasainya teknologi penanganan pascapanen biji kakao kering atau pengolahan pascapanen yang kurang tepat dan tidak layak seperti pemanenan, sortasi, pencucian, penjemuran dan penyimpanan, menyebabkan mudahnya terjadi kontaminasi mikroorganisme yang tidak diharapkan seperti jamur penghasil toksin. Jamur tersebut akan mencemari biji kakao dan dapat menimbulkan perubahan-perubahan kimiawi di dalamnya, sehingga komoditi ini tidak dapat dikonsumsi atau bahkan beracun (Asrul, 2009).

Hasil penelitian Asrul (2009) melaporkan, terdapat beberapa jenis jamur pascapanen menginfeksi biji kakao yang berasal dari Sulawesi Tengah pada tingkat pengepul. Jamur *Apergillus flavus*, *Aspergillus niger*, dan *Penicillium* sp. selalu berhasil ditemukan pada tingkat pengepul tersebut. Keadaan ini menunjukkan jenis jamur pascapanen tersebut memiliki stabilitas hidup yang tinggi walaupun telah melewati proses pengolahan.

Selain keberadaan jamur pascapanen pada biji kakao, kendala utama dalam upaya meningkatkan mutu biji kakao adalah mutu fisik secara umum dan khusus, masih belum memenuhi SNI Tahun 2008. Menurut SNI (2008) Persyaratan mutu fisik biji kakao secara umum ditandai dengan tidak adanya serangga hidup, biji berbau asap, benda asing pada biji kakao dan persentase kadar air pada biji kakao maksimal 7,5%. Persyaratan mutu fisik biji kakao secara khusus antara lain persentase biji berjamur, biji tidak terfermentasi, biji berserangga, kotoran dan biji pecah. Selain itu, jenis mutu biji kakao secara khusus juga dikelompokkan menjadi tiga mutu, yaitu mutu I, II dan III.

Hasil penelitian Hasan dan Roswita (2013), menyatakan bahwa mutu biji kakao di Padang Pariaman belum memenuhi syarat mutu SNI. Kadar air biji kakao

yang dihasilkan petani masih tinggi yaitu 8,9 % sedangkan menurut SNI hanya 7,0%. Kadar biji berjamur dan biji tidak terfermentasi juga masih cukup tinggi, yaitu 12 dan 18 %. Pada tahun 2017 Hasan dan Roswita juga melaporkan hasil penelitian mutu biji kakao di Kabupaten Pasaman dan Padang Pariaman belum memenuhi syarat mutu SNI, seperti kadar air masih tinggi (7,9% dan 9,5%), sementara menurut SNI hanya 7,5%, dan biji tidak terfermentasi (20% dan 34%) lebih tinggi dibanding standard SNI (maksimal 20%).

Informasi mutu dan persentase serangan jamur pascapanen biji kakao di Sumatera Barat perlu diteliti lebih lanjut. Berdasarkan hal tersebut dilakukan suatu penelitian dengan judul “**Analisis Mutu Fisik dan Persentase Serangan Jamur Pascapanen Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) pada Beberapa Pengepul di Sumatera Barat**”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu fisik dari biji kakao dan persentase serangan jamur pascapanen biji kakao (*Theobroma cacao L.*) pada beberapa pengepul di Sumatera Barat.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai mutu fisik dan persentase serangan jamur pascapanen dan jenis jamur pascapanen biji kakao (*Theobroma cacao L.*) pada beberapa pengepul di Sumatera Barat.

