

Pengaruh Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan Biji Kakao Terhadap Beberapa Karakter Mutu Lemak Kakao yang Dihasilkan

Reza Defri Rozi, Novizar Nazir, Fauzan Azima

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama fermentasi dan metode pengeringan biji kakao terhadap beberapa karakter mutu lemak kakao yang dihasilkan. Penelitian ini telah dilaksanakan di perkebunan rakyat kelompok tani kakao fermentasi kelurahan Lubuk Minturun, Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas dan Laboratorium Kopertis Wilayah X, Padang pada bulan September sampai November 2014. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 Perlakuan 2 Kelompok dan 3 Ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu fermentasi 4 hari, 5 hari dan 6 hari serta biji kakao yang tidak di fermentasi sebagai perlakuan kontrol. Kelompok pertama pengeringan biji kakao dengan matahari dan kelompok kedua pengeringan dengan pengeringan buatan/oven. Data dianalisis secara statistika menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata, dilanjutkan dengan uji lanjut Tukey HSD pada taraf nyata 5%. Pengamatan terhadap lemak kakao yang dihasilkan adalah Rendemen Lemak, Kadar Air, Indeks Bias, Titik Leleh, Asam Lemak Bebas, Bilangan Iod dan Bilangan Penyabunan. Hasil penelitian adalah lama fermentasi biji kakao berpengaruh nyata terhadap rendemen lemak, kadar air, asam lemak bebas, dan bilangan penyabunan, sedangkan metode pengeringan berpengaruh nyata terhadap rendemen lemak.

Kata Kunci - Fermentasi, Pengeringan, Lemak Kakao, Biji Kakao, Mutu Kakao