

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi biji kakao Indonesia terus meningkat, namun mutu yang dihasilkan masih rendah dan beragam. Masalah mutu ini antara lain menyangkut biji kakao yang tidak terfermentasi dan biji kakao yang tidak cukup kering. Persyaratan yang diinginkan ini sebenarnya dapat diperoleh dengan penerapan teknologi fermentasi dan pengeringan yang tepat (Hayati, Yusmanizar, Musafri dan Fauzi, 2012).

Lemak kakao merupakan komponen termahal dari biji kakao sehingga nilai ini dipakai oleh konsumen sebagai salah satu indikator penentuan harga. Selain bahan tanam dan musim, kandungan lemak dipengaruhi oleh perlakuan pengolahan. Kisaran kadar lemak biji kakao Indonesia adalah Antara 49%-51%. Lemak kakao adalah trigliserida yang merupakan senyawa gliserol dan tiga asam lemak (Paembong, 2012). Biji kakao Indonesia memiliki keunggulan *melting point cocoa butter* yang tinggi, serta tidak mengandung pestisida dibanding biji kakao dari Ghana maupun Pantai Gading (Pusat Data dan Informasi, 2007).

Menurut Susanto (1994), salah satu faktor yang mempengaruhi mutu kakao adalah penanganan pasca panen yang kurang tepat seperti proses fermentasi. Proses fermentasi merupakan titik berat pengolahan biji kakao. Di samping fermentasi menentukan mutu biji kakao, fermentasi juga mempermudah penghancuran lapisan pulp yang melengket pada biji.

Standar Prosedur Operasional (SPO) penanganan biji kakao di tingkat petani, pedagang pengumpul, dan eksportir menyebutkan bahwa fermentasi harus dilaksanakan dengan benar, cukup waktu dan jumlah biji yang difermentasikan serta dihindari kontaminasi kotoran dan serangga. Jumlah biji minimum 40 kg biji kakao basah, lama fermentasi 5 hari (Wahyudi, 2003).

Biji kakao dikeringkan dengan dijemur atau menggunakan alat pengeringan mekanis. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kandungan air dalam biji setelah proses fermentasi selesai, agar biji kakao aman disimpan (Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, 2006).

Proses pengeringan adalah kelanjutan dari tahap oksidatif dari fermentasi yang berperan dalam mengurangi rasa kelat dan pahit. Tujuan utama pengeringan adalah mengurangi kadar air biji sekitar 60% menjadi 7-8% sehingga aman untuk penyimpanan (SCCP, 2013).

Oleh karena itu tingkat pengeringan berpengaruh penting terhadap mutu biji kering kakao. Kecepatan pengeringan juga turut mempengaruhi biji kering yang dihasilkan. Jika pengeringan terlalu lambat, hal ini bisa menjadi berbahaya karena bias menstimulasi kehadiran jamur yang berkembang dan masuk kedalam biji. Sementara itu pengeringan yang terlalu cepat juga bisa mengganggu kesempurnaan reaksi oksidatif yang berlangsung dan dapat menyebabkan tingkat keasaman berlebih. Hal ini terjadi karena reaksi asam asetat sangat dipengaruhi oleh pengeringan (SCCP, 2013).

Pada penelitian ini penulis melakukan fermentasi dan mengelompokkan metode pengeringan biji kakao terhadap beberapa karakter mutu lemak kakao yang nantinya akan dihasilkan. Penelitian Hena Asisca (2012) telah memfermentasi dan mengelompokkan kualitas biji kering kakao. Pada penelitian tersebut diketahui kualitas biji kering kakao berpengaruh nyata terhadap rendemen lemak kakao, sedangkan perlakuan fermentasi berpengaruh nyata terhadap rendemen lemak kakao dan bilangan penyabunan.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan Biji Kakao terhadap Beberapa Karakter Mutu Lemak Kakao yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dan metode pengeringan biji kakao terhadap beberapa karakter mutu lemak kakao yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menghasilkan produk turunan berupa lemak kakao yang bermutu serta dapat

menambah pengetahuan petani dalam pengolahan biji kering kakao menjadi produk olahan setengah jadi.

1.4 Hipotesa Penelitian

H0 : Lamanya fermentasi dan metode pengeringan tidak berpengaruh terhadap beberapa karakter mutu lemak kakao yang dihasilkan.

H1 : Lamanya fermentasi dan metode pengeringan berpengaruh terhadap beberapa karakter mutu lemak kakao yang dihasilkan.

