

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu komoditas perkebunan yang banyak diusahakan di Indonesia adalah kakao. Produktivitas kakao di Indonesia semakin meningkat namun mutu kakao yang dihasilkan masih rendah dan beragam. Salah satu provinsi penghasil tanaman kakao terbesar di Indonesia berdasarkan data dari Direktorat Jenderal Perkebunan (2016) adalah Provinsi Sumatera Barat yaitu 152.885 (Ha) setelah Provinsi Sulawesi Tengah 288.267 (Ha), Sulawesi Tenggara 252.421 (Ha), Sulawesi Selatan 245.618 (Ha) dan Sulawesi Barat 178.303 (Ha). Produktivitas kakao di Provinsi Sumatera Barat pun terus meningkat setiap tahun berdasarkan data yang diperoleh dari Direktorat Jenderal Perkebunan (2016), pada tahun 2014 sampai 2016 masing-masing mencapai 816 (kg/ha), 838 (kg/ha), dan 860 (kg/ha).

Ekspor kakao Indonesia sebagian besar dalam bentuk biji kakao kering dan sebagian lagi dalam bentuk produk olahan seperti : bubuk kakao, coklat batangan, pasta kakao dan lemak kakao. Menurut data dari Direktorat Jenderal Perkebunan (2016), nilai ekspor dari tahun 2013 sampai 2015 mengalami kenaikan berturut-turut yaitu 1.151.494 USD, 1.244.530 USD dan 1.307.771 USD. Di pasaran Internasional, kakao Indonesia dikenal bermutu rendah. Rendahnya mutu biji kakao Indonesia berdampak negatif terhadap harga ekspor biji kakao Indonesia dimana lebih rendahnya harga yang diterima dibandingkan dengan kakao negara-negara produsen lainnya (Sudjarmoko, 2013).

Salah satu penyebab rendahnya mutu kakao Indonesia menurut Kusumadati, Sutardi dan Kartika (2002) adalah kandungan lemaknya yang rendah. Lemak kakao merupakan bagian biji kakao yang paling berharga karena dapat menentukan cita rasa khas kakao. Menurut Djatmiko dan Wahyudi (1986) biji kakao mengandung lemak sebesar 55%. Olahan dari lemak kakao dapat digunakan sebagai bahan baku industri.

Oleh karena itu, karakteristik lemak kakao sangat perlu diperhatikan karena dapat menentukan mutu produk akhir.

Sekitar dua pertiga produksi biji kakao dunia diserap oleh industri lemak kakao (Terink, 1984). Biji kakao juga digunakan sebagai komoditi sumber lemak potensial pada industri makanan. Bagi industri makanan dan minuman coklat, mutu biji kakao menjadi persyaratan utama yang harus dipenuhi (Sudjarmoko, 2013). Di samping itu, industri makanan coklat mempermasalahkan mutu biji kakao yang dihasilkan oleh biji kakao ukuran kecil. Ukuran biji kakao sangat menentukan rendemen hasil lemak. Makin besar ukuran biji kakao, makin tinggi rendemen lemak dari dalam biji kakao. Ukuran biji rata-rata yang masuk kualitas ekspor adalah antara 1,0 - 1,2 gram atau setara dengan 85 - 100 biji per 100 g contoh uji (Sabahannur, Nirwana dan Subaedah, 2016).

Sumatera Barat saat ini memiliki kakao varietas lokal unggul yakni varietas BL 50 dimana berdasarkan hasil *survei* tim Balittri, kakao BL 50 telah dikembangkan secara luas di wilayah Payakumbuh dan Tanah Datar, varietas lokal ini memiliki keunggulan dari segi ukuran biji dan buahnya yang besar. Kakao BL 50 ini berasal dari hasil seleksi individu yang dikembangkan secara klonal (vegetatif). Hasil pengamatan terhadap kakao BL 50 hasil sambung samping ini pada umur 3 tahun menunjukkan jumlah buah panen pada 3 bulan pertama tahun 2016 rata-rata mencapai 20 buah (pod) per pohon. Sehingga dalam satu tahun diperkirakan dapat dipanen rata-rata 80 buah (pod) per pohon. Keunggulan lain dari kakao BL 50 ini yaitu produksinya dimana tanaman ini berbunga sepanjang bulan dengan potensi produksi mencapai 4,18 Kg/pohon/tahun atau 4,59 ton/Ha/tahun pada populasi 1000 pohon/Ha (Balittri, 2016).

Kakao varietas lokal unggul BL 50 yang dikembangkan di daerah 50 Kota meraih penghargaan sebagai citarasa terbaik dari 146 sampel yang dikirimkan oleh 35 negara penghasil kakao dunia di tingkat internasional, dalam rangka *International Cocoa Award (ICA)* 2015 di Perancis.

BL 50 telah menyebar pada berbagai tipologi wilayah di Sumatera Barat. Kondisi lingkungan sangat mempengaruhi mutu biji kakao terutama ukuran berat dan kadar lemak biji kakao (Basri, 2010). Ketinggian daerah yang berbeda, memiliki iklim mikro (curah hujan, suhu dan kelembaban) yang berbeda pula. Buah kakao yang berkembang

di musim kering cenderung menghasilkan biji kakao yang lebih kecil daripada buah kakao yang berkembang di musim hujan. Ketinggian tempat secara tidak langsung mempengaruhi kadar lemak kakao yaitu melalui intensitas curah hujan. Curah hujan secara langsung berpengaruh pada komposisi lemak kakao. Lemak kakao dari biji yang berkembang pada bulan basah mengandung lebih banyak asam lemak tidak jenuh dan cenderung menjadi lunak (Wahyudi, Pangabean dan Pujiyanto, 2008).

Ketinggian tempat sangat berhubungan dengan suhu. Umumnya kakao diusahakan pada ketinggian kurang dari 300 m dari permukaan laut. Suhu maksimal untuk kakao sekitar 30 - 32 °C sedangkan suhu minimum 18 - 21 °C (Susanto, 1994). Suhu tinggi selama kurun waktu yang panjang berpengaruh terhadap bobot biji. Suhu yang relatif rendah akan menyebabkan biji kakao banyak mengandung asam lemak tidak jenuh dibandingkan dengan suhu tinggi (Ilham, Nuddin dan Malik, 2017). Studi menunjukkan bahwa profil asam lemak dan komposisi triasilgliserol dari lemak kakao dan sifat-sifatnya dasarnya, seperti titik leleh, kepadatan dan konsistensi, tergantung pada daerah geografis budidaya dan kondisi iklim yang berbeda, terutama suhu (Gunstone, Harwood dan Dijkstra, 2007).

Berdasarkan penelitian Syakira (2017), kakao varietas BL 50 telah diketahui kandungan lemak totalnya yaitu berkisar dari 48,75% sampai 59,22% akan tetapi sifat fisiko kimia dan profil asam lemaknya belum diketahui. Penelitian mengenai sifat fisiko kimia dan profil asam lemak kakao penting dilakukan untuk mengetahui karakteristik dan kualitas dari lemak kakao yang berpotensi dalam pengembangan produk kakao.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian dengan judul “ **Analisis Sifat Fisiko Kimia Lemak Kakao Varietas BL 50 di Beberapa Daerah di Sumatera Barat**”

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui mutu biji kakao dan lemak kakao varietas BL 50 dari beberapa kabupaten di Sumatera Barat.

2. Mengetahui sifat fisiko kimia dan profil asam lemak, lemak kakao varietas BL 50 dari beberapa kabupaten di Sumatera Barat.

### 1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai karakteristik lemak kakao serta kandungan asam lemak dari biji kakao pada beberapa daerah di Sumatera Barat agar nantinya dapat diaplikasikan sebagai data untuk pengembangan produk olahan dari lemak kakao.

