

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao merupakan komoditas perkebunan yang mempunyai peranan penting dalam mendukung kegiatan ekonomi nasional antara lain sebagai sumber devisa negara dan penyediaan lapangan kerja (Mulato, 2012). Ada tiga varietas kakao yang umum dijumpai yaitu Forastero, Criollo dan Trinitario. Forastero merupakan yang paling banyak ditanam, yaitu 95% dari total produksi di dunia. Sedangkan jenis criollo merupakan kakao yang memiliki mutu yang lebih unggul dari pada yang lain, karena memiliki citarasa yang sangat baik.

Peningkatan produksi kakao di Indonesia ternyata tidak sebanding dengan peningkatan kualitas mutu. Harga biji kakao Indonesia di pasar Internasional lebih rendah dan memiliki kualitas berada di tingkat 3 dan 4. Menurut Munarso (2016), para petani menginginkan pembayaran yang lebih cepat tanpa harus melakukan pengolahan merupakan penyebab utama sehingga berdampak langsung pada pendapatan petani serta kurang berkembangnya industri pengolahan kakao dalam negeri. Biji kakao dapat diolah menjadi beberapa produk olahan yaitu, lemak kakao, bubuk kakao dan pasta kakao (Maswadi, 2011).

Lemak merupakan komponen termahal dari biji kakao, selain tanah dan musim, kandungan lemak dipengaruhi oleh perlakuan pengolahan, dan jenis kakao. Biji kakao yang berasal dari pembuahan musim hujan pada umumnya mempunyai kadar lemak tinggi. Sedangkan karakter fisik biji kakao pasca pengolahan seperti kadar air tingkat fermentasi dan kadar kulit berpengaruh pada rendemen lemak biji kakao (Septianti, 2016)

Untuk meningkatkan mutu lemak kakao yang dihasilkan maka dilakukan perlakuan pendahuluan (*pretreatment*) berupa fermentasi dan nonfermentasi biji kakao. Menurut penelitian yang telah dilakukan Septianti (2016), perlakuan fermentasi dan nonfermentasi sangat berpengaruh terhadap rendemen lemak, kadar lemak serta kadar air bubuk kakao. Biji kakao yang baik sebaiknya melewati proses fermentasi terlebih dahulu (Widyotomo, 2008). Proses fermentasi merupakan tahapan pengolahan biji kakao yang sangat vital dan mutlak untuk

menjamin dihasilkannya citarasa maupun aroma coklat yang baik (Towaha, 2012). Fermentasi juga menguntungkan karena bisa menyebabkan berkurangnya polifenol terlarut dan pada tahap ini juga terjadi pengurangan atau pengeluaran theobromin dan kafein serta komponen-komponen volatil (alkohol, ester dan aldehid). Pada biji kakao yang tidak difermentasi tidak terbentuk aroma coklat ketika proses penyangraian bahkan menghasilkan rasa kelat dan pahit. Rasa kelat dan pahit disebabkan oleh masih tingginya kadar polifenol yang tidak teroksidasi dalam biji kakao (Amin, 2005).

Berdasarkan latar belakang inilah kemudian penulis telah melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Pre-treatment Fermentasi dan Nonfermentasi Pada Pengolahan Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Karakteristik Lemak Kakao(*Theobroma cacao* L.)**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui rendemen lemak kakao yang diberi *pretreatment* biji kakao fermentasi dan nofermentasi.
2. Untuk mengetahui karakteristik lemak kakao yang diberi *pretreatment* biji kakao fermentasi dan nonfermentasi.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui rendemen dan karakteristik lemak yang dihasilkan dibandingkan dengan beberapa parameter SNI 3748:2009 tentang lemak kakao dan menjadi pengetahuan dasar untuk pengolahan selanjutnya.