

# **PENGARUH TEKNIK PENJEMURAN PADA LAJU PENDINGINAN DAN MUTU BIJI KAKAO KERING**

**Oleh**

**DIMAS EKO WAHYUDI**

## **RINGKASAN**

Tanaman kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan tanaman yang menghasilkan biji kakao sebagai hasil utama, yang kemudian diolah menjadi coklat. Proses pendinginan sangat penting untuk menghasilkan biji kakao yang memenuhi syarat ekspor. Teknik pendinginan biji kakao ada tiga yaitu dengan penjemuran dengan sinar matahari, menggunakan alat pendingin, dan perpaduan keduanya. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh teknik penjemuran pada laju pendinginan dan mutu biji kakao kering. Penelitian ini dilaksanakan di lahan praktik Politeknik Negeri Lampung pada akhir bulan Juni 2020. Penjemuran dilakukan pada lantai semen, para-para, dan rumah kaca beratap plastik anti ultra violet dengan 6 kali ulangan. Pada masing-masing perlakuan biji kakao dijemur sampai kadar air mencapai 7,5%. Data disajikan secara deskriptif. Berdasarkan laju pendinginan, teknik penjemuran tercepat diperoleh dari penjemuran menggunakan para-para dengan lama pendinginan 4 hari, rumah kaca 6 hari, dan lantai semen 7 hari. Berdasarkan syarat umum dan mutu biji kakao SNI 2323:2008, seluruh perlakuan baik penjemuran dengan lantai semen, para-para, maupun rumah kaca telah memenuhi kriteria yang ditetapkan.

Kata Kunci: lantai semen, mutu biji kakao, para-para, pendinginan, rumah kaca