

PENGARUH JENIS KAKAO DAN WADAH FERMENTASI TERHADAP KUALITAS BIJI KAKAO

Oleh

Repi Zulputra

RINGKASAN

Kakao (*Theobroma Cacao* L) merupakan salah satu komoditas perkebunan penyumbang devisa negara. Tingginya produksi kakao di Lampung belum diimbangi oleh pengolahan pasca panen yang baik, pengolahan pasca panen yang baik dapat dilakukan dengan cara melakukan fermentasi biji kakao agar mendapatkan kualitas mutu sesuai dengan standar SNI 01-2323-2008. Faktor yang mempengaruhi proses fermentasi biji kakao antara lain jenis kakao dan wadah untuk fermentasinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis kakao dan jenis wadah yang tepat terhadap kualitas biji kakao dan mengetahui interaksi terbaik dari kedua perlakuan tersebut terhadap kualitas biji kakao. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Tanaman II Politeknik Negeri Lampung. Penelitian ini dimulai bulan November 2021 sampai Februari 2022. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAK Faktorial) dengan dua faktor dan di ulang sebanyak 4 kali. Faktor pertama yaitu jenis kakao yang terdiri dari kakao mulia atau edel kakao (K1) dan kakao lindak atau bulk kakao (K2) sedangkan faktor yang kedua jenis wadah yang terdiri dari kotak kayu (W1), karung goni (W2) dan daun pisang (W3). Hasil penelitian menunjukkan bahwa wadah fermentasi kotak kayu memiliki kadar fermented paling tinggi dibandingkan dengan wadah lainnya. Penggunaan wadah kotak kayu juga memiliki kadar uji biji cacat, kadar kotoran, dan biji pecah paling rendah dibandingkan dengan jenis wadah lainnya. Jenis kakao mulia memiliki persentase kadar biji berjamur dan biji pecah lebih rendah di bandingkan dengan kakao lindak. Kombinasi perlakuan jenis kakao mulia dengan jenis wadah fermentasi kotak kayu menghasilkan karakteristik terbaik yaitu dengan kadar fermented tertinggi sebesar 81,50 %, kadar biji cacat terendah (biji berjamur 1%, biji slaty 8%, biji berkecambah 1,5%), kadar kotoran terendah yaitu sebesar 1,28%, dan kadar biji pecah terendah 1,45%.

Kata kunci: fermentasi, kakao, kualitas biji kakao.