

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, tidak cukup kering, ukuran biji tidak seragam, cita rasa sangat beragam dan ketidak konsistenan lainnya.. Persyaratan mutu yang diatur pemerintah meliputi karakteristik biji kakao, kadar air, bobot biji, kadar kulit, dan kadar lemak. Persyaratan yang diinginkan ini sebenarnya dapat diperoleh dengan penerapan teknologi fermentasi dan pengeringan yang tepat. Fermentasi kakao akan menghasilkan cita rasa yang lebih baik (Sulystiowati dan Yusianto, 1998).

Titik berat pengolahan biji kakao terletak pada proses fermentasi. Proses ini akan terjadi pembentukan cita rasa khas kakao, pengurangan rasa pahit dan sepat, dan perbaikan kenampakan fisik biji kakao. Kegagalan dalam proses fermentasi tidak dapat diperbaiki pada proses lain. Proses fermentasi adalah penentu dari pengolahan biji kakao. Salah satu tolak ukur tidak sempurnanya fermentasi adalah dihasilkannya biji slaty, yaitu biji yang memiliki tekstur seperti keju: pada kakao bulk warna ungu masih dominan dan tidak menghasilkan citarasa khas kakao. (Susanto, 1994)

Pada proses fermentasi yang berlangsung anaerobik (tanpa oksigen), mikroorganisme yang tumbuh pada proses fermentasi meningkatkan kandungan lemak dengan mengubah senyawa-senyawa seperti polifenol, protein dan gula. Mikroorganisme yang berperan dalam proses penguraian senyawa-senyawa tersebut adalah *Streptococcus laktis* dan *Sacharomytes cerevisiae* (Rahman,1989).

Kesalahan dalam proses fermentasi dapat menyebabkan biji-biji hasil fermentasi kurang beraroma dan memiliki keasaman yang tinggi. Biji kakao yang tidak difermentasi akan berwarna kuning dengan bercak hitam akibat mengeringnya senyawa gula. Pada fermentasi 1 hari, sebagian gula terbangun sehingga warna biji kering menjadi kuning merata tanpa bercak hitam atau pun cokelat. Fermentasi 2 hari menyebabkan biji berwarna kuning kecokelatan atau merah bata. Fermentasi 3 hari menyebabkan terbentuknya tanin yang kompleks di dalam biji yang mengalir ke kulit sehingga biji berwarna cokelat. Fermentasi 5 - 6, warna cokelat akan menjadi lebih gelap (Widyotomo, 2004)

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana persiapan dan kegiatan sebelum dilakukan teknik fermentasi biji kakao?
2. Bagaimana teknik fermentasi biji kakao yang baik dan benar, sehingga didapatkan biji dengan kualitas tinggi?

1.3 Tujuan Praktek Kerja Lapang

1. Tujuan Umum

Praktek Kerja Lapang ini bertujuan untuk mempelajari dan mengkaji tentang kakao (*Theobroma cacao*, L) secara agronomi dalam penanganan pengolahan pasca panen sehingga didapatkan kakao yang bermutu tinggi dengan ciri yang khas yaitu cita rasa/ flavour khas kakao, aroma, biji crispy dan proses penanganannya di PTPN XII Perkebunan Kalikempit Banyuwangi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui persiapan dan kegiatan yang dilakukan sebelum dilakukan fermentasi biji kakao.

- b. Mengetahui teknik fermentasi biji kakao yang baik dan benar, sehingga didapatkan biji dengan kualitas tinggi