

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Biji kakao merupakan salah satu komoditas hasil perkebunan yang potensial bagi perekonomian Indonesia. Menurut Hasibuan *et all* (2012), ekspor kakao memberikan sumbangan devisa terbesar ketiga setelah kelapa sawit dan karet, yakni sebesar US\$ 1,2 miliar. Berdasarkan ICCO (2011), pada tahun 2010, Indonesia merupakan negara pengekspor kakao terbesar di dunia dengan produksi biji kering 550.000 ton setelah Negara Pantai Gading dengan produksi 1.242.000 ton. Prospek tersebut didukung dengan luas perkebunan kakao di Indonesia dan meningkatnya konsumsi kakao per kapita dunia. Menurut Ditjenbun (2014), perkebunan kakao menempati luas areal terbesar ke empat untuk subsektor perkebunan dengan konsumsi kakao per kapita dunia sebesar 0,55 kg pada tahun 2000/2001 lalu meningkat menjadi 0,59 kg per kapita pada tahun 2008/2009.

Faktor yang sangat menentukan harga kakao di pasar internasional adalah mutu. Mutu biji kakao Indonesia, khususnya kakao rakyat, pada umumnya masih rendah. Hal ini tercermin dari dua indikator, yaitu tingginya kandungan biji tidak difermentasi dan tingginya kandungan non kakao. Masalah mutu rendah juga berkaitan dengan adanya material non kakao, seperti kotoran, biji berjamur, biji hampa, dan benda-benda lainnya. Sesuai dengan Departemen Perindustrian (2007), di pasar dunia terutama Eropa, mutu kakao Indonesia dinilai rendah karena mengandung keasaman yang tinggi, rendahnya senyawa prekursor flavor, dan rendahnya kadar lemak. Menurut Hasibuan *et all* (2012), masalah mutu kakao Indonesia menyebabkan biji kakao Indonesia dikenai automatic detention. Hal itu berimbas pada pemotongan harga kakao Indonesia sekitar US \$ 250 per ton. Dominasi rendahnya mutu kakao juga menyebabkan banyak industri cokelat dalam negeri kesulitan mendapatkan biji kakao yang berkualitas baik. Banyak di antaranya harus mengimpor biji kakao dari luar, bahkan dari Afrika.

Menurut Wahyudi *et all* (2008), kerusakan mutu berupa cita rasa dan komponen lemak kakao terjadi akibat serangan jamur. Hal ini terkait erat dengan

kadar air biji yang tinggi serta kondisi penyimpanan yang lembap dan kontaminasi silang. Kandungan cacat biji berjamur yang melebihi 4% memiliki cita rasa mouldy atau musty. Serangan jamur juga bisa menyebabkan kormponen termahal dari biji kakao yaitu lemak menjadi rusak dan tengik. Hal tersebut dikarenakan kandungan asam lemak bebas meningkat sehingga warnanya memudar dan sifat kekerasannya menjadi rendah. Masalah utama lainnya adalah kadar biji yang tidak terfermentasi (kotor). Fermentasi yang dilakukan oleh petani pada umumnya tidak memadai dan menyebabkan kadar biji tak terfermentasi cukup tinggi. Biji semacam ini hanya dapat dikelompokkan menjadi mutu terendah (kualitas 3) menurut SNI Biji Kakao (SNI 01 2323-2002). Biji yang tidak terfermentasi tidak memiliki cita rasa khas cokelat yang didukung oleh rasa sepat dan pahit. Selain itu terdapat petani lokal masih enggan melakukan proses fermentasi dikarenakan selisih harga biji kakao yang difermentasi maupun yang tidak difermentasi tidak berbeda signifikan dan juga dikarenakan fermentasi memakan waktu yang lama sehingga dianggap tidak terlalu menguntungkan. Akibatnya biji kakao yang dijual dipasaran adalah biji yang tidak terfermentasi sehingga para pelaku industri perlu meningkatkan kualitas biji kakao tersebut sebelum diolah menjadi produk. Salah satu cara yang dapat digunakan adalah inkubasi dengan ragi NKL.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh variasi ragi dan gula terhadap sifat fisik biji kakao non fermentasi?
2. Bagaimana pengaruh variasi ragi dan gula terhadap cita rasa biji kakao non fermentasi?

### **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini:

1. Mengetahui pengaruh variasi ragi dan gula terhadap sifat fisik biji kakao non fermentasi.
2. Mengetahui pengaruh variasi ragi dan gula terhadap cita rasa biji kakao non fermentasi.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan mutu biji kakao petani.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang fermentasi biji kakao khususnya petani kakao.