

## RINGKASAN

**YOGA EKA BIRNANDA, B32170574, 2020. “Inkubasi Biji Kakao Non Fermentasi (*Theobroma cacao*) Guna Meningkatkan Mutu Biji Kakao Petani” di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka)” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing: Bapak DR Yossi Wibisono, S.TP, M.P (Selaku Dosen Pembimbing Utama).**

Menurut Wahyudi *et al* (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 coklat 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 prooduk. Penelitian bertujuan untuk mengetahui perlakuan inkubasi yang paling optimum berdasarkan karakteristik fisik massa, pH dan suhu selama inkubasi.