

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi kakao Indonesia saat ini mencapai 435 ribu ton dan diperkirakan akan terus meningkat secara nyata karena peremajaan tanaman yang teratur dan perluasan kebun baru. Produksi kakao Indonesia di ekspor terutama ke negara pengolah biji kakao seperti Malaysia, Siangapura, dan Belanda (Indrananda, 2003).

Selain digunakan sebagai minimum penyegar, kakao juga digunakan untuk bahan baku industri makanan, farmasi dan kosmetik. Fungsi kakao sebagai minimum penyegar disebabkan kakao memiliki kandungan senyawa alkaloid yang terdiri dari theobromin dan kaffein. Bahkan aroma dan citarasanya yang khas, kakao banyak digemari dan digunakan sebagai “*flavoring agen*”. Kakao sering juga diberi nama *The obroma cacao*, yang artinya santapan atau minuman para dewa (theos = dewa atau tuhan ; bromo = minuman atau santapan).

Pada era industri sekarang ini, upaya peningkatan mutu biji kakao rakyat sudah saatnya diarahkan melalui pendekatan agrobisnis. Dengan pola ini, petani tidak lagi dilihat sebagai individu dengan kemampuan produktif yang terbatas. Konsep agribisnis bertumpu pada pemberdayaan petani agar mampu berusaha tani secara kelompok.

Pada saat sekarang ini pemanfaatan kakao hanya terbatas pada buahnya saja, itu pun terbatas bijinya saja. Biji kakao tersebut dimanfaatkan untuk dihasilkan bubuk kakao (*cocoa powde*) dan lemak kakao (*cocoa butte*). Dari bubuk kakao dapat digunakan sebagai bahan pembuatan minuman coklat instan, sedangkan dari lemak coklat digunakan untuk bahan pembuat permen coklat dan bahan pembuatan perlengkapan kecantikan seperti sabun berbagai alat kosmetik.

Faktor-faktor pendukung produk olahan kakao yang sangat mempengaruhi kualitas antara lain adalah cita rasa, sifat fisik dan sifat kimiawinya. Untuk mendapatkan lemak kakao yang memiliki kualitas terbaik maka perlu adanya proses pengolahan sekunder kakao yang baik pula. Dalam pengolahan sekunder

adalah proses pengempaan. Oleh karena itu Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) telah merancang mesin pengempa lemak kakao tipe mekanik.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kinerja alat pengempa terhadap bahan?
2. Bagaimana kapasitas hasil penggunaan alat pengempa?
3. Bagaimana kualitas yang di hasilkan pada bahan?

1.3 Tujuan

1. Menentukan pengaruh tingkat kekasaran bahan umpan dalam bentuk pasta kakao kasar, pasta kakao halus, dan biji kakao terhadap persentase hasil lemak kakao serta kinerja mesin pengempa mekanik.
2. Menentukan pengaruh keragaman berat bahan umpan, terhadap persentase hasil lemak kakao serta kinerja mesin pengempa mekanik.

1.4 Manfaat

Manfaat dari ini adalah mengetahui kerja mesin pengempa sebagai pedoman dalam penggunaan dan pengolahan mesin tersebut.