

RINGKASAN

“Kajian Pengeringan Dengan Menggunakan Sinar Matahari Dan Mekanik Terhadap Karakteristik Biji Kakao Bulk”, Adelia Fitri Desiana, NIM B32200717, Tahun 2023, 54 hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing).

Kakao merupakan tanaman perkebunan yang memiliki nama ilmiah *Theobroma cacao L.* Tanaman ini berasal dari Amerika Selatan yang saat ini banyak ditanam di berbagai kawasan tropika. Biji yang dihasilkan merupakan produk olahan dengan nama yang sangat terkenal yaitu cokelat. Kualitas biji kakao yang ada di PTPN XII Kebun Kendenglembu, Banyuwangi masih terbilang cukup baik, dengan begitu kualitas biji kakao bulk dapat ditingkatkan dengan dilakukannya proses fermentasi dan pengeringan. Melalui proses fermentasi biji kakao bulk akan membentuk prekursor cita rasa, mengurangi rasa pahit, merubah warna menjadi cokelat kehitaman, meningkatkan aroma kakao dan kacang, serta mengeringkan kulit biji menjadi seperti tempurung (Camu et al, 2008).

Tahapan pengeringan biji kakao bulk dalam penelitian ini yaitu biji kakao bulk difermentasi menggunakan bak kayu dan ditutup dengan sak kemudian didiamkan selama 3-4 hari hingga suhunya tercapai sekitar 45-50 °C, lalu disiram dengan air untuk menghentikan proses fermentasi. Kemudian dikeringkan dengan 2 cara yang pertama menggunakan sinar matahari dan yang kedua menggunakan pengering mekanik dengan suhu 60°C dengan lama pengeringan 48 jam, 56 jam dan 64 jam.

Perlakuan cara pengeringan dan lama pengeringan memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat kadar air, uji hedonik pada parameter rasa, warna, aroma dan uji mutu hedonik dengan parameter rasa, warna, aroma. Perlakuan yang mempunyai karakteristik yang baik yaitu kombinasi perlakuan cara pengeringan menggunakan mekanik dengan lama pengeringan 56 jam dengan nilai kadar air rata-rata 5%, pH rata-rata 6, uji hedonik dengan parameter rasa rata-rata 4, warna dengan rata-rata 4 dan uji mutu hedonik dengan parameter rasa rata-rata 3,9, warna dengan rata-rata 3,8.