

## RINGKASAN

EKA MELINIA SHAFITRI, NIM B32181403, Tahun 2020, “**Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Karakteristik Biji Kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Jember – Jawa Timur**” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember Dosen Pembimbing : Ir. Agus Santoso, M.Si., dan Pembimbing Lapangan : Ariza Budi Tunjung Sari, S.TP., M.Si.

Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan salah satu komoditas andalan yang berperan besar dalam perekonomian Indonesia. Selain sebagai penyedia lapangan pekerjaan bagi masyarakat, komoditas ini juga sebagai salah satu sumber devisa negara. Berdasarkan data BPS tahun 2011, Indonesia dengan prosentase 13,6% menjadi negara pemasok biji kakao terbesar setelah Pantai Gading (38,3%), dan Ghana (20,2%).

Pada laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilakukan dua perlakuan terhadap biji kakao, yaitu perlakuan fermentasi dan tanpa fermentasi. Biji kakao fermentasi dilakukan pengukuran suhu dan tingkat keasaman (pH) selama proses fermentasi berlangsung. Sedangkan untuk pengamatan terhadap karakteristik fisika maupun kimia dilakukan pada kedua perlakuan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa biji kakao fermentasi dan tanpa fermentasi memiliki tekstur yang berbeda. Kakao fermentasi tekstur bijinya berongga, sehingga jumlah biji per 100 gram akan lebih banyak. Sedangkan pada biji kakao tanpa fermentasi bertekstur pejal dan jumlah biji per 100 gram lebih sedikit dibandingkan biji kakao fermentasi. Sedangkan untuk hasil analisis indeks fermentasi pada kakao *fermented* menunjukkan bahwa proses fermentasi yang dilakukan berlangsung sempurna. Nilai indeks fermentasi yang diperoleh sama dengan 1 atau lebih sedikit diatas 1 dan rata-rata nilai IF biji kakao *unfermented* ialah 0,3.