

PENGARUH PENUTUP FERMENTASI DAN METODE PENGERINGAN TERHADAP MUTU BIJI KAKAO (*Theobroma cacao* L.). Komisi Pembimbing 1) Umum: Ir. Sugiyarto, MP, 2) Anggota: Dyah Nuning Erawati, SP,MP.

ABSTRAK

Kakao (*Theobroma cacao* L.) adalah salah satu produk pertanian yang memiliki peranan yang cukup penting dan dapat diandalkan dalam mewujudkan program pembangunan pertanian. Menurut data International Cocoa Organization, permintaan kakao dunia tumbuh sekitar 2-4 % per tahun . Produksi kakao Indonesia pada tahun 2010 mengalami peningkatan dari 809.583 ton pada tahun 2009 menjadi 844.626 ton. Target produksi kakao ini sebenarnya jauh dari ideal, jika dibandingkan dengan luas lahan perkebunan kakao di Indonesia yang sudah mencapai 1,5 juta hektar. Dengan luas lahan sebesar itu seharusnya Indonesia mampu menghasilkan kakao sebanyak 1 juta ton di tahun 2011 dengan catatan lahan perkebunan dikelola dengan baik. Salah satu tahapan penting dalam penanganan pasca panen kakao adalah proses fermentasi. Penanganan pasca panen kakao dimulai sejak pemetikan buah, fermentasi sampai pengeringan dan pengemasan. Proses fermentasi berlangsung secara alamiah selama beberapa hari. Tahapan ini sangat penting dilalui untuk mempersiapkan biji kakao basah menjadi biji kakao kering bermutu tinggi dan layak dikonsumsi. Fermentasi biji kakao akan menumbuhkan cita rasa, aroma dan warna, karena selama fermentasi terjadi perubahan fisik, kimiawi, dan biologi di dalam biji kakao. Kegiatan Tugas Akhir (TA) ini menggunakan 6 perlakuan. Metode penelitian dilakukan dengan Uji DMRT yang dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial. Perlakuannya yaitu penutup fermentasi plastik lapis 1 (P1), karung goni (P2), plastik lapis 3 (P3), dan media pengeringan *samoan dry* (M1), *sun dry* (M2), *mechanical dry* (M3) Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh penutup fermentasi hanya berpengaruh pada suhu fermentasi dan pH biji serta media pengeringan hanya berpengaruh pada pengurangan kadar air.

Kata kunci : *Kakao, Pengolahan pasca panen* .