

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L.) adalah salah satu produk pertanian yang memiliki peranan yang cukup penting dan dapat diandalkan dalam mewujudkan program pembangunan pertanian. Dalam dua dasawarsa terakhir ini, areal kakao rakyat terus mengalami pertumbuhan, sehingga produksi kakao nasional juga terus meningkat seiring dengan meningkatnya luasan areal. Kakao merupakan komoditas penghasil devisa terbesar ketiga sub sektor perkebunan setelah kelapa sawit dan karet. Menurut data International Cocoa Organization, permintaan kakao dunia tumbuh sekitar 2-4 % per tahun (ICCO, 2009).

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 (Direktorat Jenderal Perkebunan 2010).

Bagi industri makanan dan minuman berbasis coklat, mutu biji kakao merupakan persyaratan yang sangat penting. Karena itu, produsen atau eksportir biji kakao harus memperhatikan mutu biji kakao agar posisi tawar (bargaining position) menjadi lebih baik dan keuntungan dari harga jual menjadi optimal. Bagi pengusaha, mutu berarti dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan tanpa banyak memerlukan biaya yang tinggi (Mulato dan Widyotomo, 2003).

Kakao yang digunakan ialah kakao forestero yaitu kakao yang sering disebut sebagai bulk kakao. 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. Penutup fermentasi ialah penutup yang digunakan dalam mendukung masa fermentasi biji kakao yang berfungsi sebagai penahan uap panas yang akan terjadi selama proses fermentasi dan untuk mematangkan biji. 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.

Metode pengeringan ialah cara yang digunakan dalam proses pengolahan biji kakao saat biji kakao masuk dalam fase pengeringan. Metode pengeringan yang baik ialah pengeringan dengan suhu yang tetap dan dapat menampung banyak biji kakao yang banyak dengan menggunakan alat mechanical dry ( Puslitkoka, 2008).

Proses pengeringan harus memperhatikan suhu udara pengeringan dalam media pengeringan. Media pengeringan selain akan berpengaruh terhadap waktu pengeringan, juga berpengaruh terhadap mutu bahan yang akan dikeringkan. Media pengeringan yang digunakan dalam kajian ini adalah *sun dry* ( pengeringan dengan media panas matahari ), *samoan dry* ( pengeringan dengan panas dari kayu ) dan *mechanical dry* ( pengeringan dengan menggunakan alat pengering ). Pengeringan biji kakao yang terlalu sederhana atau media pengeringan yang terlalu konvensional akan menghasilkan aroma asam dan berkadar asam lebih tinggi dari biji yang dijemur.

Berdasarkan latar belakang diatas untuk mendukung diversifikasi vertikal salah satunya dengan proses perbedaan penutup fermentasi dan perbedaan media pengeringan dalam proses pengeringan biji kakao diharapkan bisa meningkatkan mutu dan meningkatkan permintaan konsumen.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

- a. Apakah perbedaan dalam penutup fermentasi dapat mempengaruhi mutu biji kakao yang dihasilkan ?

- b. Apakah perbedaan dalam penutup fermentasi dapat mempengaruhi tingkat keberhasilan biji pada proses fermentasi ?
- c. Apakah perbedaan dalam media pengeringan berpengaruh terhadap mutu biji kakao yang di hasilkan ?
- d. Apakah perbedaan dalam media pengeringan berpengaruh terhadap tingkat keberhasilan pengeringan ?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui perbedaan penutup fermentasi terhadap mutu biji kakao yang akan di hasilkan.
- b. Mengetahui tingkat keberhasilan fermentasi terhadap hasil dari perbedaan penutup dalam proses fermentasi.
- c. Mengetahui perbedaan media pengeringan terhadap mutu biji kakao yang akan di hasilkan.
- d. Mengetahui tingkat keberhasilan pengeringan biji terhadap hasil dari perbedaan media pengeringan dalam proses pengeringan

### **1.4 Manfaat**

Sesuai dengan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka manfaat yang diharapkan peneliti, antara lain :

- a. Bagi peneliti  
Menambah wawasan dan pengetahuan tentang proses fermentasi biji dan pada proses pengeringan biji kakao.
- b. Bagi Institusi Pendidikan  
Sebagai sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya.
- c. Bagi Profesi  
Sebagai sumber pengetahuan tentang pengolahan biji kakao setelah panen

d. Bagi masyarakat

Memberi informasi kepada masyarakat tentang pengaruh perbedaan penutup fermentasi dan media pengeringan terhadap mutu biji kakao yang akan dihasilkan dalam proses produksi.