

RINGKASAN

RICO PRATAMA , NIM B32181550 , TAHUN 2020 , “ **Uji Mutu Fisik dan Kimia Biji Kakao (Theobroma cacao) Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia**” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember Dosen Pembimbing : Ir. Agus Santoso, M.Si., dan Pembimbing Lapang : Ariza Budi Tunjung Sari, S.TP., M.Si.

Biji Kakao termasuk hasil perkebunan yang diekspor dan sangat menguntungkan bagi Indonesia. Namun kualitas biji kakao yang diekspor oleh Indonesia di kenal rendah. Kelemahan pokok yang dihadapi mutu kakao Indonesia adalah tingginya tingkat keasaman biji yang diikuti oleh cita rasa yang lemah, belum mantapnya konsistensi mutu dan khususnya masih ditemukannya biji-biji yang tidak terfermentasi. Padahal kakao Indonesia mempunyai keunggulan antara lain mempunyai titik leleh tinggi, mengandung lemak kakao dan dapat menghasilkan bubuk kakao dengan mutu yang baik. Mutu biji kakao menjadi bahan perhatian oleh konsumen, dikarenakan biji kakao digunakan sebagai bahan baku makanan dan minuman. Oleh karena itu pada tahun 2011, biji kakao yang diperdagangkan harus memenuhi SNI 01-2323-2008 tentang standar mutu biji kakao. agar memenuhi syarat SNI 01-2323-2008 perlu dilakukan uji mutu . Uji mutu yang dilakukan adalah uji fisik (kadar benda asing, kadar biji cacat ,kadar biji pecah,bau asing, serangga, dan sebagainya) maupun uji kimia (kadar air, kadar FFA, kadar polifenol, dan Ph).