

RINGKASAN

Analisis Kadar Polifenol Dan Gula Pereduksi Pada Bungkil Kakao Non Fermentasi Setelah Perlakuan Dengan Air, Rico Pratama, NIM B32181550, Tahun 2021, 47 hlm, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing)

Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang didorong untuk dikembangkan, terutama untuk meningkatkan ekspor. Selain itu juga digunakan untuk memenuhi banyak kebutuhan industri dalam negeri, seperti industri makanan dan minuman, farmasi dan kosmetika yang menggunakan bahan baku produk kakao seperti bubuk, pasta dan cocoa butter. 90% (737.521 ton) biji kakao kering dihasilkan oleh petani (perkebunan rakyat), dan sisanya oleh perkebunan Negara dan swasta (Anonim,2008). Kelemahan mendasar biji kakao kering yang dihasilkan petani adalah kadar kotoran, tingkat keasaman, dan biji slaty yang relatif tinggi, cita rasa kakao yang lemah karena tidak terbentuknya precursor rasa dan warna coklat yang tidak merata. Hal ini terjadi karena petani umumnya tidak melakukan fermentasi, melainkan memisahkan biji kakao dari kulitnya dan mengeringkan langsung dibawah sinar matahari. Oleh karena Produk biji kakao non fermentasi petani mutunya tergolong masih sangat rendah sehingga perlu diupayakan perbaikannya.Salah satunya dengan merekondisikan kembali aktivitas enzim polifenol oksidase untuk menghidrolisis polifenol yang mempengaruhi rasa kakao dan enzim invertase untuk memecah sukrosa menjadi fruktosa dan glukosa menghasilkan gula pereduksi yang berpengaruh terhadap aroma kakao dengan perlakuan penambahan air dan inkubasi pada suhu 45° C dengan variasi waktu 0,1,2,3,4 jam. Tujuan penelitian ini mengetahui pengaruh perlakuan inkubasi dengan air dan variasi waktu inkubasi terhadap perubahan kadar polifenol dan kadar gula pereduksi pada bungkil kakao non fermentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pada analisis kadar polifenol perlakuan yang paling tepat untuk menurunkan kadar polifenol yaitu pada suhu 45° C dengan lama inkubasi 3 jam. , Perlakuan dengan air dan inkubasi tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar gula pereduksi.