

RINGKASAN

Analisis Kadar Polifenol Dan Gula Pereduksi Pada Bungkil Kakao Non Fermentasi Setelah Perlakuan Dengan Ragi Roti, Rizka Imellia Mareti, NIM B32180767, Tahun 2021, Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing)

Nilai jual tanaman kakao di Indonesia tergolong rendah karena petani menjual biji kakao tanpa fermentasi. Padahal, jika petani bisa menghasilkan biji kakao yang difermentasi dan menjaga kualitas biji kakao dengan sempurna, maka biji kakao akan mampu bersaing di pasar internasional. Kandungan polifenol dan gula pereduksi yang dihasilkan oleh kakao tanpa fermentasi bermutu rendah. Oleh karena itu, Perlu dilakukan penanganan untuk memperbaiki kandungan dalam bubuk kakao non-fermentasi. Cara untuk menangani hal tersebut yaitu dilakukan analisis polifenol dan gula pereduksi setelah proses inkubasi menggunakan ragi roti.

Perlakuan yang dilakukan inkubasi pada suhu 30° C selama 60 menit dengan penambahan air pH 6 dan variasi konsentrasi ragi roti 0%, 0,5%, 1%, 1,5%, 2%, 2,5%. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh inkubasi dan penambahan beberapa konsentrasi ragi roti terhadap perubahan kadar polifenol dan kadar gula pereduksi pada bungkil kakao non fermentasi. Pengolahan hasil data analisis polifenol dan gula pereduksi pada bungkil kakao non fermentasi setelah inkubasi dengan penambahan ragi roti dilakukan menggunakan *SPSS (Statistical Product and Service Solution)*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis kadar polifenol pada perlakuan ini memiliki hasil yang tidak berbeda nyata terhadap masing-masing perlakuan sedangkan pada analisis kadar gula pereduksi perlakuan inkubasi dan penambahan ragi roti memberikan pengaruh yang berbeda nyata secara signifikan, perlakuan yang berbeda secara signifikan terdapat pada penambahan konsentrasi yeast 2,5 % yaitu dengan hasil rata-rata 2,97 mg/gr db.