

RINGKASAN

Kakao merupakan tanaman yang menumbuhkan bunga dari batang atau cabang. Daerah yang menjadi daerah utama penanaman kakao adalah hutan hujan tropis di Amerika Tengah, tepatnya wilayah 18° Lintang Utara sampai 15° Lintang Selatan (Siregar *et al.*, 2003). Tanaman ini mulai berbuah setelah berumur 4-5 tahun dan mencapai produksi buah tertinggi pada usia 12 tahun. Tanaman ini dapat berbuah terus menerus sampai berusia 50 tahun, dan dalam setahun dapat dilakukan pemanenan sebanyak dua kali (Nasution, 1985).

Biji kakao mempunyai bentuk yang beragam diantaranya berbentuk lonjong dan oval serta memiliki kulit yang berlendir, biji kakao yang bagus untuk diolah haruslah mempunyai lendir yang masih melekat dan tidak mudah hilang pada saat diproses. Dikarenakan lendir pada biji kakao berguna melindungi biji kakao serta nantinya pada pengolahan biji kakao sistem kering lendir yang terdapat pada biji kakao akan difermentasikan tanpa proses pencucian dan nantinya lendir akan berubah menjadi kulit.

Pemrosesan biji kakao haruslah benar baik itu pada saat proses fermentasi untuk membentuk cita rasa khas coklat serta mengurangi rasa pahit dan sepat yang ada dalam biji kakao sehingga menghasilkan biji dengan mutu dan aroma yang baik, serta warna coklat cerah dan bersih, proses pengeringan yang bertujuan untuk menurunkan kadar air biji kakao, proses pemindahan biji serta proses sortasi atau greding dan di dalam proses-proses terdapat alat-alat yang digunakan untuk membantu, mempercepat dan memudahkan pengolahan biji kakao.

Didalam pengolahan biji kakao seharusnya mengetahui alur proses pengolahan serta alat-alat apayang dipergunakan untuk memproses pengolahan biji kakao dari biji kakao masuk ke area pabrik sampai disimpan didalam gudang