

PENETAPAN LAMA FERMENTASI BIJI KAKAO PADA BERBAGAI VARIASI PERLAKUAN
PENDAHULUAN BERDASARKAN INDEKS
WARNA, SENYAWA NITROGEN TERLARUT, DAN INDEKS GULA
IMAM ROSIDI, SUPRIYANTO, MS. ILMU, MARYADI, S.Pd, KURNIA, AA, ZAHEDI, RAHMULJI
Universitas Gadjah Mada 2009. Diunduh dari <http://etd.repository.uem.ac.id/>

IMAM ROSIDI, SUPRIYANTO, MS. ILMU, MARYADI, S.Pd, KURNIA, AA, ZAHEDI, RAHMULJI
PENETAPAN LAMA FERMENTASI BIJI KAKAO PADA BERBAGAI
VARIASI PERLAKUAN PENDAHULUAN BERDASARKAN
INDEKS WARNA, SENYAWA NITROGEN TERLARUT,
DAN INDEKS GULA

Imam Rosidi

INTISARI

Biji kakao lindak mempunyai kandungan pulp yang tinggi sehingga perlu adanya perlakuan pendahuluan sebelum fermentasi. Perubahan kimia selama fermentasi yang berupa gula, protein, dan warna dapat digunakan sebagai tolak ukur berakhirnya fermentasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap lama fermentasi dan untuk menentukan lama fermentasi berbagai perlakuan pendahuluan berdasarkan indeks warna, senyawa nitrogen terlarut, dan indeks gula.

Pada penelitian ini dilakukan fermentasi selama (3, 4, 5, dan 6 hari) dengan tiga perlakuan pendahuluan antara lain pengurangan pulp, penghamparan biji, pemeraman buah kakao selama 5 hari, dan kontrol berupa cara pabrik. Pengamatan dilakukan pada fermentasi hari ke-3, 4, 5, dan 6 yang meliputi indeks warna, senyawa nitrogen terlarut, dan indeks gula.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa; indeks warna dari semua perlakuan pendahuluan termasuk kontrol mencapai nilai sama dengan atau diatas 1 setelah hari ke-4, demikian juga nilai maksimal untuk senyawa nitrogen terlarut dan indeks gula. Dengan demikian perlakuan pendahuluan tidak dapat mempersingkat lama fermentasi.