



# VARIASI PERLAKUAN SEBELUM FERMENTASI TERHADAP SIFAT-SIFAT BIJI KAKAO KERING

Juwaida

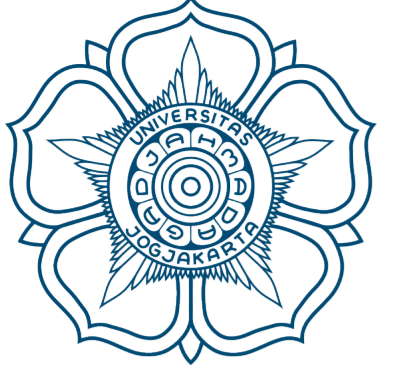
## Intisari

Penelitian yang dilakukan ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perlakuan perendaman dan pencucian pada biji dengan berbagai variasi perlakuan pendahuluan sebelum fermentasi dalam mengurangi kadar kulit dan menurunkan keasaman biji kakao kering serta untuk mengetahui pengaruh perendaman dan pencucian terhadap kadar nitrogen terlarut, indeks gula dan indeks fermentasi dalam rangka memperbaiki sifat biji kakao yang dihasilkan. Perlakuan pendahuluan yang diberikan meliputi perlakuan pengurangan pulp dengan mesin pulper sebesar 30%, penyimpanan buah selama 5 hari dan penghamparan biji dengan ketebalan 10-15 cm. Lama fermentasi masing-masing perlakuan adalah 5 hari.

Dari penelitian didapatkan hasil bahwa perendaman pencucian pada biji setelah mengalami berbagai perlakuan pendahuluan berpengaruh nyata pada pengurangan persen kulit biji kakao kering sebesar 5,8%, dan cenderung dapat menurunkan keasaman baik pada biji kontrol maupun pada biji dengan variasi perlakuan pendahuluan. Perendaman pencucian tidak berpengaruh nyata terhadap kadar nitrogen terlarut, dan indeks fermentasi, tetapi dapat menurunkan indeks gula baik pada biji kontrol maupun pada biji dengan variasi perlakuan pendahuluan.

---

Kata kunci : Biji kakao, perlakuan pendahuluan, perendaman dan pencucian



**PENGARUH PERENDAMAN DAN PENCUCIAN PADA BERBAGAI VARIASI PERLAKUAN  
PENDAHULUAN SEBELUM FERMENTASI  
TERHADAP SIFAT-SIFAT BIJI KAKAO KERING**

JUWAIDA, Ir. Supriyanto, MS.; Prof. Dr. Ir. Haryadi, Mapp.Sc; Ir. Suhardi, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2000 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

The effect of pre-treatment included pod storage for five days, bean spreading for six hour, and de-pulping 30% with pulper and the effect of soaking up to two hours and washing the beans after fermentation of cocoa processing in the PT Rumpun Sari Antan, Majenang was studied. The soluble nitrogen content, sugar index, fermentation index, pH value and the shell content, were compared to the cocoa processing in the factory.

The result showed that washing the beans could reduced the shell content significantly 5,8% and also enhance the pH value. Soaking up two hours and washing the beans after fermentation had no effect on the soluble nitrogen content and fermentation index. But washing the beans could reduced sugar index significantly.

---

**Key words : cocoa bean, pre-treatment, soaking and washing**