



PENGARUH PERLAKUAN PENDAHULUAN TERHADAP PROFIL PERUBAHAN SUHU DAN KEASAMAN SELAMA FERMENTASI BIJI KAKAO

Farid Rintoko

INTISARI

Penelitian tentang pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap profil perubahan suhu dan keasaman selama fermentasi biji kakao bertujuan untuk mengetahui pengaruh penyimpanan buah, pengurangan *pulp*, dan *bean-spreading* terhadap profil perubahan suhu dan keasaman selama fermentasi dan menentukan macam perlakuan terbaik yang dapat dijadikan data pendukung dalam upaya mempersingkat fermentasi. Sebagai kontrol digunakan cara pengolahan yang dilakukan pabrik, yakni biji kakao langsung difermentasi.

Penelitian ini menggunakan perlakuan pendahuluan yakni penyimpanan buah 5 hari, pengurangan *pulp* 35%, dan *bean-spreading* pada suhu 32-35°C selama 6 jam kemudian dilakukan fermentasi. Sedangkan pada kontrol biji basah kakao langsung difermentasi. Parameter yang diamati meliputi perubahan suhu dan pH *pulp* diamati 12 jam sekali selama 6 hari fermentasi, dan pH keping biji pada fermentasi hari ke-3, ke-4, ke-5 dan ke-6.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pendahuluan mempercepat tercapainya suhu maksimal fermentasi pada keasaman *pulp* dan keasaman keping biji yang lebih rendah. Perlakuan pendahuluan yang dipilih sebagai alternatif perbaikan proses pengolahan biji kakao adalah pengurangan *pulp*. Suhu maksimal perlakuan penyimpanan buah sebesar 44,72°C tercapai saat fermentasi 96 jam pada pH *pulp* 3,81 dan pH keping biji 5,05, suhu maksimal perlakuan pengurangan pulp sebesar 45,32°C tercapai saat fermentasi 90 jam pada pH *pulp* 3,92 dan pH keping biji 4,98, suhu maksimal perlakuan *bean-spreading* sebesar 44,13°C tercapai saat fermentasi 84 jam pada pH *pulp* 3,78 dan pH keping biji 4,97. Sedangkan suhu maksimal pada kontrol sebesar 45,17°C baru tercapai saat fermentasi 102 jam pada pH *pulp* 3,51 dan pH keping biji 4,8.

Kata kunci : perlakuan pendahuluan, penyimpanan buah, pengurangan *pulp*, *bean-spreading*, kontrol, suhu maksimal, pH *pulp*, pH keping biji