

**PENGHAMPARAN BIJI KAKAO BASAH SEBELUM FERMENTASI
PENGARUHNYA TERHADAP LAMA FERMENTASI
DAN MUTU BIJI KAKAO KERING**

Intisari

Biji kakao kering Indonesia masih dianggap bermutu rendah karena tingkat keasaman terlalu tinggi, miskin aroma khas coklat, dan derajat fermentasi kurang. Oleh karena itu dilakukan penelitian dengan melakukan penghamparan biji kakao basah sebelum fermentasi untuk melihat pengaruhnya terhadap lama fermentasi dan mutu biji kakao kering yang dihasilkan.

Penghamparan biji kakao basah dilakukan dengan menghamparkan biji di atas plat pengering dengan ketebalan 10 – 15 cm dan suhu 32 – 35°C selama 6 jam. Fermentasi dilakukan selama 3, 4, 5, dan 6 hari. Selama fermentasi dilakukan pengukuran terhadap suhu tumpukan biji. Biji kakao kering yang dihasilkan dianalisa senyawa nitrogen terlarut, kadar gula reduksi, keasaman, bagian kulit biji, dan rendemennya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biji kakao yang mendapat perlakuan penghamparan mempunyai mutu yang sama dengan yang tidak mendapat perlakuan, namun demikian lama fermentasi dapat dipersingkat dari 5 hari menjadi 4 hari.