



## RINGKASAN

Selama Repelita IV produksi coklat Indonesia akan ditingkatkan secara besar-besaran (Soenaryo, 1985). Pengembangan coklat salah satunya dilaksanakan melalui usaha perkebunan rakyat. Kenyataan menunjukkan bahwa coklat yang dihasilkan masih rendah kualitasnya. Ini disebabkan buah belum masak pada setiap pemetikan berada pada jumlah yang lebih besar dari pada yang sudah masak, seperti diketahui biji coklat kering dari buah muda akan keriput, gepeng dan warnanya tidak merata. Selain itu lahan coklat yang dimiliki petani hanya sedikit sehingga setiap kali pemetikan jumlah biji segar yang didapat tidak memenuhi syarat untuk dilakukan proses fermentasi.

Dalam penelitian ini akan dilakukan usaha perbaikan kualitas coklat biji yaitu dengan melakukan proses fermentasi. Oleh karena jumlah biji segar setiap pemetikan hanya sedikit maka jumlah biji yang difermentasi hanya 2,5 kg untuk setiap perlakuan dengan menggunakan biji berasal dari buah yang masak. Fermentasi dilakukan menggunakan dua buah keranjang anyaman bambu ukuran 20 x 20 x 20 cm untuk bagian dalam dan ukuran 25 x 25 x 25 cm untuk bagian luar yang masing-masing keranjang dibungkus dengan karung goni. Selang fermentasi dilaksanakan 12 jam yaitu nol jam (kontrol), 12, 24, 36, 48, 60, 72, 84, 96, 108, 120, 132 dan 144 jam.

Analisa hasil akhir coklat biji menunjukkan bahwa dengan perlakuan fermentasi sifat-sifat coklat biji akan membaik. Lama fermentasi yang paling sesuai 84 jam menghasilkan coklat biji dengan kadar air 6,43 persen, kerapuhan 3,88 kg/cm<sup>2</sup>, kulit biji berwarna coklat, keping biji berwarna coklat, kadar slaty bean tiga persen.