

## **PENGARUH PENGURANGAN KEASAMANBIJI KAKAO MELALUI PERENDAMAN TERHADAP SIFAT KIMIAWI DAN SENSORIS COKLAT BATANG**

### **INTISARI**

**Oleh :**  
**Margareta Parahita Warastri**  
**12/329507/TP/10301**

Pengolahan produk dari komoditas kakao semakin beragam dan meningkat di dunia, termasuk di Indonesia. Produk cokelat yang berkualitas baik dipengaruhi oleh mutu dari biji kakao yang digunakan. Faktanya, pengolahan pasca panen komoditas kakao di Indonesia masih belum dilakukan dengan baik sehingga salah satu masalah utama yang sering dihadapi adalah kandungan senyawa asam yang masih tinggi pada biji kakao. Melihat kondisi tersebut, diperlukan metode sederhana untuk mengurangi keasaman biji kakao. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh perendaman biji kakao terhadap sifat kimia dan sensoris produk cokelat batang serta menentukan waktu optimal perendaman biji kakao dan wujud biji kakao optimal saat perendaman untuk mengurangi keasaman biji kakao.

Mekanisme penelitian ini adalah dengan melakukan proses pembuatan cokelat batang dengan berbagai variasi waktu perendaman dan tanpa perendaman serta beberapa wujud biji saat perendaman. Biji kakao kering terfermentasi dilakukan peredaman dengan variasi waktu 1 jam, 2 jam, dan 3 jam. Dengan variasi wujud biji berupa biji utuh dan nib saat perendaman. Tahapan selanjutnya adalah analisis kimiawi dan organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman pada biji kakao kering terfermentasi dapat memperbaiki kualitas coklat batang dengan melarutkan kandungan senyawa asam yang berkontribusi terhadap rasa asam dan akan mempengaruhi sifat kimiawi pada coklat batang yaitu semakin lama perendaman maka akan semakin tinggi pH produk coklat, selain itu akan mempengaruhi sifat sensoris yaitu semakin lama perendaman akan mengurangi flavor asam dan flavor pahit yang terkandung dalam coklat batang yang dihasilkan. Disamping itu, wujud biji nib saat perendaman memberikan kenaikan pH lebih besar daripada dalam wujud biji utuh.

Kata kunci : Biji kakao, cokelat batang, perendaman, pengurangan keasaman

**EFFECT OF ACIDITY REDUCTION OF COCOA BEANS BY  
IMMERSION TO CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES PRODUCT  
CHOCOLATE BARS**

**ABSTRACT**

**by:**

**Margareta Parahita Warastri**  
**12/329507 / TP / 10301**

Processing of cocoa products diverse and increasing in the world, including in Indonesia. Good quality of chocolate products influenced by the quality of the cocoa beans used. In fact, post-harvest processing of cocoa in Indonesia still has not done so well that one of the main problems frequently encountered is the content of acidic compounds are still high in cocoa beans. Seeing these conditions, simple methods are needed to reduce the acidity of the cocoa beans. The purpose of this study was to determine the effect of soaking beans against chemical and sensory properties of chocolate products rods and determine the optimal time of immersion of cocoa beans and cocoa beans optimal form while soaking to reduce the acidity of the cocoa beans.

The mechanism of this research is to carry out the process of making chocolate bars with a variety of immersion time and without soaking as well as some form of seeds while soaking. Fermented dry cocoa beans do with variations damping time of 1 hour, 2 hours, and 3 hours. With the variation in seed form seeds intact and nib while soaking. The next stage is the analysis of chemical and organoleptic.

The results showed that soaking the dried cocoa beans fermented to improve the quality of chocolate bars by dissolving the content of acidic compounds that contribute to sour taste and will affect the chemical properties of the chocolate bars are the longer soaking the higher the pH of cocoa products, otherwise it will affect the nature sensory ie the longer the soaking will reduce the flavor sour and bitter flavor that is contained in a chocolate bar produced. In addition, a form bean nib while soaking gives rise to a pH greater than in the form of whole seeds.

Keywords: cocoa beans, chocolate bars, soaking, the reduction of acidity