

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, karena dapat mendatangkan devisa bagi negara. Pada masa yang akan datang, komoditi biji cokelat diharapkan menduduki tempat yang sejajar dengan komoditi perkebunan lainnya, seperti kelapa sawit dan karet. Dunia percokelatan dalam beberapa tahun mendatang dihadapkan pada situasi kelebihan produksi, sehingga terjadi penumpukan stok kakao dunia yang pada tahun 1991 mencapai 60% dari kebutuhan *grinding* dunia. Perkembangan pasar dengan suplai yang melimpah dan situasi pasar yang lebih ketat akan mengakibatkan adanya persaingan harga dan meningkatnya persaingan dalam segi mutu. Apabila biji cokelat mempunyai mutu yang baik maka akan lebih mudah dipasarkan, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Dalam hal ini mutu biji cokelat dihubungkan dengan adanya keasaman, perisa, kadar lemak, bilangan iod, kadar protein dan kadar asam amino. (Alamsyah, 1991).

Biji cokelat yang baik dan memenuhi standar pasar harus mengalami pengolahan hasil yang baik dan benar. Proses fermentasi merupakan salah satu tahapan dalam pengolahan biji cokelat, yang bertujuan untuk mematangkan biji sehingga perubahan-perubahan di dalam biji akan mudah terjadi, tahapan pengolahan yang lain meliputi, pengeringan, sortasi dan penyimpanan yang juga sangat berpengaruh terhadap mutu biji cokelat. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi berat biji basah di lapangan sampai 37%, sedangkan proses sortasi

bertujuan untuk memilih biji cokelat yang sesuai dengan mutu dan kualitasnya, dilaksanakan atas dasar berat biji, kemurnian, warna, bahan lain selain biji kakao, dan jamur atau kapang yang terdapat di dalam biji kakao maupun di kulit biji kakao. Dalam menetapkan kualitas biji faktor-faktor seperti kulit ari, kadar lemak dan kadar air turut diperhatikan. Penyimpanan biji cokelat dilakukan, karena biji cokelat yang dihasilkan dan sudah mengalami berbagai macam pengolahan tersebut tidak langsung diolah menjadi bahan dasar yaitu berupa lemak kakao atau tepung kakao. Biji kakao bermutu baik yang sudah mengalami berbagai macam pengolahan tersebut akan digunakan sebagai bahan dasar dalam berbagai macam industri, diantaranya adalah industri makanan, industri kosmetika dan dalam industri farmasi, yang menggunakan cokelat dalam bentuk lemak cokelat dan tepung cokelat (Siregar dkk., 1994).

Saat ini ada dua jenis tanaman kakao yang dikembangkan di Indonesia, yakni criollo (*Theobroma cacao* Linn) yang lebih dikenal dengan sebutan *edel cacao* atau kakao mulia dan ferastero (*Theobroma leiocarpa*) yang dikenal dengan sebutan *bulk cacao* atau kakao lindak. Kedua jenis kakao ini mempunyai ciri, fungsi dan sifat karakteristik yang berbeda.

Adanya berbagai macam pengolahan dan perbedaan ciri, fungsi serta sifat karakteristik antara kedua kakao yang dikembangkan di Indonesia ini, maka penulis dalam menyusun skripsi ini mengambil judul **Pengkajian Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Biji Kakao Mulia (Criollo/*Theobroma cacao* Linn) dan Kakao Lindak (Ferastero/*Theobroma leiocarpa*).**

1.2. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan penjelasan di atas, maka dapatlah dirumuskan suatu masalah, yaitu “ Apakah lama penyimpanan akan berpengaruh terhadap mutu biji kakao mulia dan biji kakao lindak ?”

1.3. TUJUAN PENELITIAN

Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu biji kakao mulia (*Theobroma cacao* Linn) dan kakao lindak (*Theobroma leiocarpa*).