BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kakao (Theobroma cacao.) merupakan salah satu komoditas unggulan perkebunan di Indonesia bersifat strategis yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Indonesia menjadi negara produsen kakao terbesar ke-3 di Dunia dengan jumlah persentasi sebesar 13,6%. Biji kakao menjadi salah satu komoditas strategis andalan ekspor yang menyumbang devisa negara ke sembilan terbesar bagi indonesia. Ada 2 jenis Varietas kakao yang ditanam di Indonesia yakni varietas *criollo* dan *forester*, dengan masing-masing memilik keunggulan yang berbeda.

Produksi kakao di Indonesia memang signifikan terus meningkat akan tetapi mutu yang ada masih kurang memuaskan. Masalah mutu tidak hanya terkait mengenai perbedaan harga tetapi yang lebih penting yakni menyangut citra kakao Indonesia. Keadaan ini menuntut produsen kakao untuk terus meningkatkan mutu biji kakao, diantara yang terpenting adalah perlu dilakukan fermentasi yang tepat dan hasil biji kakao dengan mutu baik yang konsisten.

Kampung Coklat Senara (KCS) adalah salah satu sentral wisata yang ada di kabupaten Lombok Utara yang mengusung wisata yang berbasis Perkebunan Kakao. Besarnya jumlah areal perkebunan kakao yang ada di kampung coklat senara kurang lebih 100 hektar, akan tetapi besarnya perkebunan kakao yang ada tidak diikuti dengan mutu kakao yang dihasilkan. Salah satu faktor utama yang membuat kualitas kakao yang dihasilkan tidak maksimal adalah tidak dilakakukannya proses fermentasi. Padahal sebenarnya fermentasi ini merupakan salah satu proses yang sangat mempengaruhi kualitas hasil akhir yang dihasilkan.

Pengolahan kakao terdapat dua tipe pengolahan yakni pengolahan Primer dan pengolah Sekunder. Pengolahan Primer kakao meliputi sortasi, pemeraman, pemecahan buah, fermentasi, pencucian dan pengeringan. Pengolahan Sekunder pada kakao yakni pengolahan kakao kering menjadi produk jadi ataupun setengah jadi.

Fermentasi merupakan tahapan pengolahan primer pada biji kakao yang sangat vital dan mutlak untuk menjamin dihasilkannya cita rasa maupun aroma cokelat yang baik. Beberapa faktor yang berpengaruh berkaitan dengan fermentasi diantaranya adalah lama fermentasi, pengadukan, aerasi, iklim, kelambatan antara panen dan pengolahan biji, kemasakan dan varietas kakao. Berkaitan dengan lama fermentasi ini dipengaruhi dengan jumlah zat warna ungu yang ada dalam biji kakao. Biji kakao dari buah varietas *Criollo*, yang mengandung zat warna sedikit, bahkan tak berwarna ungu sama sekali, diperlukan waktu fermentasi yang lebih singkat dibandingkan dengan waktu fermentasi dari jenis kakao varietas *Forestero*.

Pendapat lain menyatakan bahwa ukuran biji ikut menentukan terhadap waktu Fermentasi yang dibutuhkan, biji yang pipih di perlukan waktu fermentasi yang lebih cepat dibandingkan biji yang tabel. Disamping hal itu lama fermentasi dipengaruhi oleh jumlah massa biji kakao yang difermentasi, iklim dan varietas. Dari hasil angket yang dibuat Rohan (1963) dalam Haryadi dan Supriyanto (2012), di peroleh kesimpulan bahwa terdapat 2 puncak atau 2 kelompok fermentasi, yaitu pada 2-3 hari dan pada 6-8 hari.

Penyangraian merupakan salah satu proses sekunder yang penting sekali pada pengolahan kakao. Penyangraian sangat berguna dalam mengembangkan cita rasa, aroma, mengurangi kadar air, dan mengendorkan kulit sehingga mudah dihilangkan pada proses pemisahan kulit. Pada dasarnya, pemanasan harus merata dan waktu yang cukup untuk memungkinkan peresapan panas ke dalam masing-masing biji tanpa membakar kulitnya. Namun demikian warna dan flavor yang bubuk coklat masih sangat bervariasi tergantung dari lama proses penyangraian, suhu, dan alat yang digunakan.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh waktu fermentasi dan suhu penyangraian terhadap kualitas bubuk bubuk coklat yang ada di Kampung Coklat Senara.

B. Rumusan Masalah

Adakah hubungan antara waktu fermentasi kakao dan suhu penyangraian kakao terhadap kualitas bubuk kakao yang dihasilkan oleh kampung coklat senara.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui bagaimana pengaruh dari perbedaan waktu fermentasi dan suhu penyangraian terhadap kualitas bubuk kakao yang dihasilkan oleh kampung coklat senara.
2. Mendapatkan waktu fermentasi dan suhu penyangraian terbaik untuk pembuatan bubuk kakao.

D. Manfaat Penelitian

Dengan dilaksanakannya penelitian ini akan didapatkan beberapa manfaat, diantaranya adalah :

1. Mahasisiwa dapat mendapatakan sarana untuk menambah wawasan.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi bagi masyarakat mengenai pentingnya fermentasi pada biji kakao
3. Hasil penelitian ini juga dapat menjadi acuan dalam melakukan pengolahan kakao.