



PASCA PANEN KAKAO

TAHUN 2000

Agdex : 186/70

PENDAHULUAN

Kakao merupakan salah satu komoditi perkebunan penting yang memiliki banyak kegunaan, antara lain :

- ✓ Bubuk kakao, bahan baku untuk pembuatan kue, permen coklat, pengoles roti dan makanan kecil lainnya.
- ✓ Produk kakao yang lain adalah lemak kakao yang dipakai sebagai bahan pembuat kosmetik (lipstik).

Penanganan pasca panen kakao umumnya dikenal petani kakao, baik pengolahan kakao seperti proses fermentasi maupun pengeringan, tetapi penanganan pasca panen kakao yang dilakukan belum sesuai anjuran. Akibatnya mutu kakao yang dihasilkan masih rendah, harga jual menjadi rendah dan pendapatan petanipun rendah.

PASCA PANEN KAKAO

Tahapan penganan pasca panen kakao meliputi :

a. Pemecahan buah

- Pemecahan buah bertujuan untuk memisahkan biji dari kulit dengan menggunakan pisau, arit atau pemukul dari kayu.

Selanjutnya buah dipukul hingga terkelupas dan biji kakao tetap melekat pada plasentanya.

b. Fermentasi

- Fermentasi bertujuan untuk mematikan biji sehingga perubahan seperti gula menjadi alkohol, fermentasi asam cuka, menaiknya suhu, serta peningkatan aroma dan peningkatan ph biji berjalan dengan mudah/cepat.
- Metode fermentasi yang telah dikembangkan oleh Assosiasi Kakao Indonesia (Askindo) adalah dengan sistem Sime Cadbury yaitu kotak berisi kakao diletakkan pada kedalaman 0,4 m dan fermentasi berlangsung terus sampai ± 120 jam dengan sekali pembalikan 48 jam setelah mulai fermentasi.
- Proses fermentasi biasanya berlangsung 4-6 hari. Biji-biji yang telah terfermentasi secara penuh ditandai dengan adanya warna coklat gelap pada 80% kulit luar biji dan adanya pori-pori kecil di dalam biji.

c. Perendaman dan pencucian

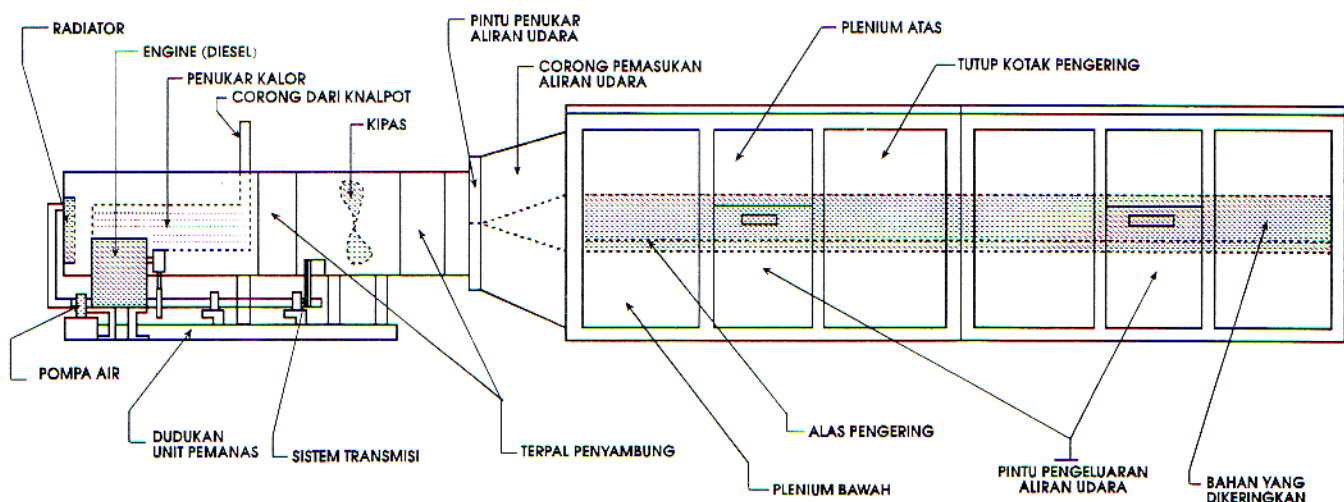
Rendamlah biji kakao yang telah difermentasi selama ± 2 jam.

- Perendaman bertujuan untuk menghentikan proses fermentasi, mendapatkan biji kakao yang bulat dan mengurangi kadar asam serta warna kulit akan lebih cerah. Permukaan biji yang sudah direndam tampak berlendir dan mudah terluka pada waktu dilakukan pencucian, karena itu lakukan pencucian secara hati-hati.
- Pencucian dilakukan dengan cara mengaduk biji coklat sambil mengalirkan air ke dalamnya, sehingga sebagian lendir biji terkikis dan hanyut terbawa air.

d. Pengeringan

- Pengeringan biji kakao bertujuan untuk mengurangi kandungan air biji sampai jumlah yang aman untuk penyimpanan dan pengapalan serta meneruskan atau menghentikan proses-proses biologis dan kimia dalam biji yang berlangsung terus sejak fermentasi. Proses pengeringan dilakukan dengan 2 tahap.

- Tahap I dilakukan dengan penjemuran sinar matahari sampai kadar air 20-25% dihamparkan pada ketebalan 3-4 cm di atas lantai jemur dan dibalik setiap 1 jam, kemudian ditutup dengan lembaran plastik pada waktu malam hari.
- Pada cuaca yang cerah proses ini membutuhkan waktu 3 hari. Pada waktu hujan, penghembusan udara panas perlu dilakukan sebagai pengganti pengeringan matahari, yaitu dengan meletakkan biji kakao di atas bak berlubang pada ketebalan 15 cm. Pengeringan tahap II di dalam bak pengeringan berlubang dihembus dengan udara panas (45-60)°C selama 15-20 jam untuk mencapai kadar air maksimum 7%. Biji kakao yang dihasilkan dengan cara tersebut mempunyai kualitas lebih baik dibandingkan dengan cara yang biasa dilakukan petani.



Gambar 1. Mesin Pengering Kakao, KAP, 1,5 Ton