

**RIFALDI MASUKU. 04131611038 PENGARUH LAMA FERMENTASI  
TERHADAP FISIKOKIMIA BIJI KAKAO DENGAN MENGGUNAKAN  
WADAH KARUNG GONI**

Pembimbing: Mustamin Anwar Masuku, STP., M.Sc

Dr. Ir. Syamsul Bahri, M.Si

---

**RINGKASAN**

Buah kakao memiliki kulit yang tebal, sekitar 3 cm. daging buahnya yang disebut pulp tidak dimanfaatkan. pulp ini mengandung gula dan membantu proses fermentasi biji kakao. Setiap buah kakao mengandung biji sebanyak 30-50 biji. warna biji sebelum proses fermentasi dan pengeringan adalah putih, dan lalu berubah menjadi keunguan atau merah kecoklatan. kecuali satu varietas dari peru yang warna bijinya tetap putih meski telah melalui proses fermentasi dan pengeringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap biji kakao dengan menggunakan wadah karung goni. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana satu faktor yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga memperoleh 12 unit percobaan. Parameter yang diamati meliputi sifat fisik, dan kimianya yaitu jumlah biji per 100 gram, kadar kulit, kadar biji cacat untuk analisis sifat kimia indeks fermentasi, kadar air, kadar lemak.

***Kata kunci :*** fermentasi Sifat fisik, Jumlah biji per 100g, Kadar kulit, Biji selarty, Biji berjamur sifat kimia, Suhu, pH, Indexs fermentasi, Kadar air, Kadar Lemak,