

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memegang peranan cukup penting di Indonesia saat ini, salah satunya sebagai sumber divisa Negara. Produksi biji kakao di Indonesia pada periode Januari-Maret tahun 2018 jumlah produksi kakao mencapai 6.125 ton. Untuk periode Januari-Maret tahun 2019, Indonesia hanya mampu memproduksi kakao mencapai 3.729 ton, turun 61% dibandingkan pada tahun 2018. Kondisi ini diikuti oleh kualitas yang akan dihasilkan, dimana kualitas biji kakao kering yang dihasilkan masih tergolong rendah dan beragam, yaitu diantaranya biji tidak kering, ukuran biji tidak seragam, dan biji tidak terfermentasi (Wahyudi *et al.*, 2008).

Salah satu proses yang sangat berperan penting pada kualitas biji kakao yang dihasilkan adalah proses fermentasi dan proses pengeringan (Wahyudi *et al.*, 2008). Dalam proses fermentasi biji kakao, faktor yang dapat berpengaruh terhadap kualitas biji kakao adalah lama atau waktu fermentasi. Selain dari lama fermentasi dan jenis wadah fermentasi yang digunakan dalam proses fermentasi, faktor-faktor fermentasi yang dapat mempengaruhi kualitas biji kakao yang dihasilkan adalah varietas dan kondisi awal biji kakao yang difermentasi, dimensi wadah fermentasi, derajat aerasi wadah, tebal tumpukan biji dalam wadah fermentasi, dan lamanya proses fermentasi (Mulato *et al.*, 2005). Dari beberapa factor tersebut, kapasitas fermentasi yang mengacu kepada dimensi wadah fermentasi dan lama fermentasi menjadi faktor yang sangat penting untuk

menghasilkan kakao dengan kualitas yang baik. Hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Arinata *et al.*, (2020) menunjukkan bahwa kualitas biji kakao lindak yang difermentasi selama 6 hari menghasilkan biji kakao kering yang paling baik dengan menggunakan kotak kayu. Penelitian yang dilakukan oleh Aryani, *et al* (2018). Menunjukkan wadah apa saja fermentasi biji kakao dalam kapasitas 7,5 kg menggunakan kotak kayu memberikan respon yang lebih baik dibandingkan jenis wadah fermentasi lainnya terhadap mutu biji kakao kering hasil fermentasi, namun dalam penelitian tersebut, belum dilakukan kajian tentang fermentasi menggunakan wadah karung goni dengan yang mampu memberikan hasil yang lebih baik terhadap mutu biji kakao kering hasil fermentasi.

Kain goni merupakan kain kasar yang di gunakan untuk membuat karung atau kantong. Dulunya kain ini ditenun dari bulu kambing yang berwarna gelap. Kain goni juga terbuat dari serat jute, merupakan serat alami yang di gunakan nomor dua terbanyak setelah kapas. Serat jute diperoleh dari kulit batang pohon bast fibre. Selain dari serat jute, kain goni juga terbuat dari serat rosela. Jika menggunakan serat rosela, untuk membuat kain goni di butuhkan proses yang panjang secara alami. Mulai dari penanaman rosela ini perlu paling tidak 3-4 bulan lalu proses merubah batang-batang rosela menjadi serat yang kelak akan di pintal menjadi bahan baku kain atau karung goni. Karung goni yang terbuat dari bahan serat rosela, kuat karena ditenun menggunakan bahan dasar serat yang tebal sehingga tidak muda putus (Anonim 2022).

Petani kakao di Maluku Utara terdiri menyimpan biji kakao basa yang belum di proses dengan melakukan ke dalam wadah karung plastik dan karung goni dan di biarkan selama 2 sampai 3 hari dan kemudian langsung di jemur proses fermentasi terjadi secara alami namun hasil fermentasi belum sempurna dan tidak merata.

( Bahri, 2006 )

Karung goni merupakan wadah yang mudah diperoleh petani, menggunakan karung goni untuk proses fermentasi dapat dilakukan, karakteristik mutu biji kakao hasil fermentasi dengan menggunakan karung goni perlu diketahui untuk memberikan pengetahuan, kepada petani kakao dalam mencoba menggunakan alternatif wadah fermentasi

## **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana karakteristik fisikokimia berupa jumlah biji per 100g, kadar kulit, biji selarty, biji berjamur, suhu, pH, indexs fermentasi, kadar air, kadar lemak, biji kakao dengan lama fermentasi yang berbeda menggunakan wadah karung goni

## **1.3. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui karakteristik fisikokimia biji kakao kering dengan lama fermentasi yang berbeda menggunakan wadah karung goni.
2. Mengetahui lama fermentasi menggunakan wadah karung goni yang memberikan karakteristik fisikokimia pada biji kakao kering

## **1.4. Manfaat**

Mafaat penelitian ini adalah :

1. Memberikan alternatif metode fermentasi biji kakao dengan lama fermentasi yang berbeda menggunakan wadah karung goni yang sederhana, murah, dan dapat dilakukan dengan mudah
2. Data yang dihasilkan dapat digunakan sebagai bahan acuan mengenai metode fermentasi biji kakao dengan lama fermentasi yang berbeda menggunakan wadah karung goni.