

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L) merupakan komoditas andalan ekspor hasil perkebunan yang utama di Indonesia. Indonesia merupakan salah satu dari 3 negara pengekspor biji kakao terbesar di dunia. Berdasarkan data ICCO (*International Cocoa Organization*) Indonesia merupakan produsen biji kakao nomor tiga dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Tahun 2009 produksi biji kakao Pantai Gading sebesar 1.270.226 ton, Ghana 830.790 ton dan Indonesia sebesar 737.989 ton.

Kota Tidore Kepulauan adalah salah satu kota di Provinsi Maluku Utara. Kota ini memiliki luas wilayah 1.550,37 km² dan memiliki potensi hasil perkebunan yang cukup melimpah diantaranya yaitu, buah pala, cengkeh dan kakao. Produksi buah kakao di Kota Tidore Kepulauan pada tahun 2018 yaitu sekitar 68,00 ton biji kering/tahun. Sebanyak 200 ha lahan perkebunan kakao terdapat di Kecamatan Oba (BPS, 2018).

Dewasa ini, masalah utama yang terjadi adalah rendahnya harga yang terjadi akibat rendahnya kualitas biji kakao yang diduga tidak sesuai dengan standar kualitas biji atau grade yang ditetapkan berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) oleh organisasi kakao dunia. Disaat yang bersamaan konsumsi terhadap produk turunan biji kakao seperti coklat meningkat pesat.

Permasalahan mutu biji kakao yang menjadi penghambat dalam perdagangan antara lain adanya kotoran, serangga, biji tidak terfermentasi sempurna, adanya kontaminan mikotoksin dan logam berat, dll yang sering ditemukan kakao baik pada biji maupun produk olahannya. Masalah keragaman mutu ini utamanya disebabkan karena

petani kakao tidak menerapkan sistem budidaya tanaman yang dianjurkan (*Hariyadi et al, 2009*)

Menurut (Magelhaesdkk2011) Teknologi panen dan penanganan pascapanen juga belum dilakukan secara optimal. Proses fermentasi terhadap biji hasil panen dilakukan secara asal-asalan atau bahkan tidak dilakukan sama sekali

Menurut (Afoakwadkk 2012), fermentasi pada biji coklat untuk menghasilkan aroma dan citarasa dengan kualitas yang terbaik pada biji kakao adalah diantara 5-7 hari. Pada rentang waktu tersebut mikrobia yang terdapat pada biji kakao akan bekerja dengan sempurna dalam mengurai pulp yang mengandung gula menjadi asam asetat, lalu menjadi asam laktat dan kemudian meresap ke dalam biji kakao membentuk senyawa polifenol. Senyawa inilah yang menyebabkan aroma dan rasa yang khas pada produk turunan biji kakao yaitu coklat. Selain itu terdapat parameter penentu kualitas biji kakao adalah kadar air, abu, lemak, serat kasar, protein, dan karbohidrat, serta polifenol.

Secara umum mutu biji kakao kering yang dihasilkan petani di Maluku Utara berada pada kategori mutu II sebesar 67.5% dan selebihnya masuk kategori mutu I. Proses pascapanen tersebut tidak mengikuti standar penanganan pascapanen kakao secara utuh termasuk tidak melakukan proses fermentasi, selain itu masalah dan kebutuhan utama dalam sistem pascapanen kakao adalah interaksi antara aspek pasar, tingkat harga, teknologi, mutu, modal dan manajemen (Bahri, 2006).

Peningkatan mutu biji kakao kering yang dihasilkan petani perlu ditingkatkan, identifikasi proses pascapanen kakao di tingkat petani perlu dilakukan untuk menentukan strategi pengembangan teknologi pascapanen kakao menuju produksi biji kakao keing yang memenuhi standar nasional.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka persoalan utama pada produk biji kakao adalah rendahnya mutu biji kakao yang di hasilkan petani, dan karena itu perlu dilakukan identifikasi proses pascapanen kakao di tingkat petani

1.3. Tujuan Penelitian:

Tujuan utama dari penelitian ini adalah:

- 1) Mengidentifikasi proses pasca panen kakao petani di Kecamatan Oba Tidore Kepulauan.
- 2) Mengetahui kualitas biji kakao yang dihasilkan petani di Kecamatan Oba Tidore Kepulauan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pentingnya teknik dan tata cara pasca panen yang baik
2. Memberikan rekomendasi kepada petani dan pemerintah dalam memperhatikan kualitas biji kakao