

ABSTRAK

Wita Walanda, 2019. Pengaruh Fermentasi Menggunakan Kotak Styrofoam Terhadap Kualitas Fisik dan Komponen Kimia Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Hasil Perkebunan di Kecamatan Sanana. Pembimbing Deasy Liestianty dan Muliadi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh fermentasi menggunakan kotak styrofoam terhadap kualitas fisik dan komponen kimia biji kakao (*Theobroma Cacao L.*) hasil perkebunan di kecamatan sanana. Metode yang digunakan adalah metode fermentasi. Parameter yang diamati adalah kualitas fisik biji kakao dan komponen kimia. Berdasarkan hasil analisis didapatkan suhu optimum terdapat pada fermentasi hari kelima 35°C. Pengukuran pH optimum yaitu 6,0 pada hari ketiga fermentasi. Kadar air optimum pada hari kelima 9,48. Tidak ditemukan serangga hidup, biji berbau asap/hammy, kadar benda asing, kadar biji berjamur, biji berserangga, kadar kotoran dan biji berkecambah. Jumlah biji/100 gram fermentasi hari ketiga dan ke empat 94, 83. Kadar keping biji tertinggi pada fermentasi hari ketiga 56,100%. Kadar kulit keping biji pada fermentasi hari pertama 27,71%. Kadar biji slaty tertinggi pada fermentasi hari ketiga 5 biji slaty. pH keping biji fermentasi tertinggi pada hari kedua 6,46. Sedangkan pH kulit keping fermentasi tertinggi pada hari ketiga 5,68. Hasil analisis kadar lemak tertinggi pada fermentasi hari kelima 50,57%. Sedangkan kadar protein tertinggi pada fermentasi hari kelima 12,98%. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh proses fermentasi terhadap kualitas fisik biji kakao dan komponen kimiawi. Hasil yang diperoleh memenuhi SNI 2323-2008 selain kadar air.

Kata Kunci: Kakao, Fermentasi, Kualitas Fisik, Komponen Kimia