

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kaya sumber daya alam, dan memiliki tanah yang subur, sehingga tanaman jenis apapun dapat tumbuh dengan baik diantaranya yaitu tanaman kakao. Kakao pada awalnya merupakan tanaman liar yang tumbuh di hutan amazon (lembah sungai amazon), serta di wilayah tropis amerika selatan dan tengah. Kemudian menyebar ke wilayah utara dan selatan sampai ke Mexico, Guyana, dan Kepulauan Karibia, dan selanjutnya menyebar ke belahan dunia yang lain seperti Trinidad, Afrika Selatan, Indonesia, India, Malaysia, Sri Lanka, New Guinea, dan Negara tropis lainnya (Aisyah, Ma'arif, & Y, 2011).

Kakao merupakan salah satu perkebunan unggulan yang cukup luas di Indonesia dan memiliki potensi yang cukup besar untuk meningkatkan devisa negara serta penghasilan petani (Kusuma, Suwasono, & Yuwanti, 2013). Rasa asli pada biji kakao sebenarnya pahit, hal ini dikarenakan mengandung alkaloid, akan tetapi setelah melalui tahapan pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat ternyata banyak disukai oleh banyak orang.

Data *International Cocoa Organization* (ICCO) pada tahun 2009 menempatkan Indonesia sebagai produsen biji kakao ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana, bahkan diprediksi akan menjadi produsen terbesar dunia pada tahun 2014 (Mahadewi, Putra, & Wrasati, 2014). Total produksi kakao dunia pada 2009 sebesar 4.182.131 ton. Dimana Pantai Gading, Ghana, Indonesia dan Nigeria menguasai lebih dari 75% produksi kakao dunia.

Produksi kakao Indonesia mengalami peningkatan selama beberapa tahun terakhir. Bahkan diprediksikan akan selalu mengalami peningkatan selama beberapa tahun kedepan (Aisyah, Ma'arif, & Y, 2011). Menurut Dinas Perkebunan, Maluku Utara memiliki perkebunan kakao seluas 30.809 ha. Khususnya kabupaten Sula memiliki luas area 11.882 ha (Dinas Perkebunan Malut, 2015).

Selama ini produksi kakao di kecamatan sanana yang beredar di pasaran masih terbatas. Hal ini karena kualitas kakao asal sanana di Kabupaten sula masih tergolong rendah. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian untuk meningkatkan kualitas biji kakao dengan cara fermentasi.

Beberapa penelitian fermentasi untuk meningkatkan kualitas biji kakao telah dilakukan oleh Rahmi (2017), Fadhil (2015) Winardi (2017), dan Doume (2013) mengungkapkan bahwa kualitas biji kakao yang di ekspor Indonesia masih sangat rendah kualitasnya. Hal ini disebabkan karena masih minimnya pengetahuan petani tentang pengelolaan biji kakao khususnya pada proses fermentasi. Sebagian kecil petani melakukan proses fermentasi, namun fermentasi yang dilakukan hanya sekitar 1-2 hari saja (fermentasi kurang sempurna). Para petani juga masih enggan melakukan fermentasi biji kakao, disebabkan oleh harga jual biji kakao yang difermentasi tidak terlalu berbeda dengan biji kakao yang tidak difermentasi, selain itu proses fermentasi membutuhkan biaya yang relatif tinggi dan waktu yang cukup lama. Sehingga para petani cenderung tidak melakukan fermentasi. Padahal proses fermentasi inilah yang merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan kualitas biji kakao. Fermentasi merupakan salah satu tahapan yang sangat penting untuk menghasilkan cita rasa coklat yang baik. Proses fermentasi ini sangat berperan penting dalam perkembangan aroma dan rasa serta pengurangan rasa sepat dan pahit.

Fermentasi dikelompokkan menjadi 3, yaitu: 1) fermentasi dengan menggunakan keranjang, 2) fermentasi dalam tumpukan, dan 3) fermentasi dengan menggunakan kotak kayu (Kristanto, W. H., Tamrin, & M. E. 2017). Wahyudi (2008), melaporkan penggunaan kotak kayu sebagai wadah fermentasi memberikan kualitas biji kakao yang lebih baik dari dua cara fermentasi tradisional lainnya.

Kualitas mutu biji kakao merupakan salah satu patokan penting dalam penentuan harga di pasar internasional. Penggunaan biji kakao terbesar yaitu pada bidang industri makanan dan minuman menetapkan berbagai syarat dari aspek cita rasa dan keamanan pangan. Hal ini berdasarkan pada persyaratan mutu biji kakao yang disesuaikan dengan SNI 2323-2008 (Ariyanti, 2017).

Berdasarkan syarat umum mutu biji kakao Menurut SNI 2323-2008 dimana tidak adanya serangga hidup, biji berbau asap atau hammy dan benda asing yang ditemukan, serta 7,5% kadar air. Sedangkan syarat khusus mutu biji kakao menurut SNI 2323-2008 yang disesuaikan dengan jenis tingkatan mutu kakao yaitu kadar biji berjamur maksimal 2% - 3%, kadar biji berserangga maksimal 3% dan 8%, kadar kotoran waste maksimal 1,5%, 2,0%, 3,0% serta kadar biji berkecambah maksimal 2% - 3% sementara untuk ukuran berat per bijinya 100 gram (Kementrian Pertanian, 2012).

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, maka akan dilakukan penelitian tentang *Pengaruh Fermentasi Menggunakan Kotak Styrofoam Terhadap Kualitas Fisik dan Komponen Kimia Biji Kakao (Theobroma Cacao L.) Hasil Perkebunan Di Kecamatan Sanana.*

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Fermentasi menggunakan kotak styrofoam terhadap kualitas fisik dan komponen kimia dari biji kakao, kualitas biji kakao yang masih kurang baik karena tidak dilakukan fermentasi.
2. Waktu yang dibutuhkan untuk fermentasi biji kakao menggunakan kotak styrofoam, fermentasi selalu mempengaruhi kualitas fisik dan juga kualitas komponen kimiawi.
3. pH dan suhu pada proses fermentasi biji kakao menggunakan kotak styrofoam, fermentasi yang baik ditentukan oleh waktu, suhu dan pH fermentasi.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah diatas, maka penelitian ini perlu di batasi pada fermentasi biji kakao menggunakan kotak styrofoam terhadap kualitas fisik dan komponen kimia yang berdasarkan pada waktu, pH, dan suhu fermentasi.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian batasan masalah diatas, maka dapat rumusan permasalahannya sebagai berikut :

1. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk fermentasi biji kakao asal sanana menggunakan kotak styrofoam ?
2. Berapa suhu dan pH fermentasi biji kakao asal sanana menggunakan kotak styrofoam ?
3. Bagaimana pengaruh fermentasi biji kakao dengan menggunakan kotak styrofoam terhadap kualitas fisik dan komponen kimia biji kakao asal sanana ?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Menentukan waktu yang dibutuhkan untuk fermentasi biji kakao asal sanana menggunakan kotak styrofoam
2. Menentukan suhu dan pH fermentasi biji kakao asal sanana menggunakan kotak styrofoam
3. Mengetahui pengaruh waktu, pH, dan suhu fermentasi menggunakan kotak styrofoam terhadap kualitas fisik dan komponen kimia biji kakao asal sanana

F. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi terkait metode alternatif pada fermentasi biji kakao
2. Meningkatkan kualitas fisik dan komponen kimia biji kakao melalui proses fermentasi
3. Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai sumber acuan mengenai metode fermentasi pada biji kakao.