

**Karakteristik Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma cacao*, L.) dengan
Menggunakan Alat Pengering Buatan (*Sun drying*)**

ABSTRACT

Penelitian yang berjudul Karakteristik Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma cacao*, L.) dengan Alat Pengering Buatan (*Sun drying*) dilakukan untuk menentukan karakteristik pengeringan biji kakao menggunakan alat pengering buatan (*Sun drying*) yang meliputi karakteristiknya antara lain yaitu lama pengeringan, laju pengeringan, kadar air, suhu, RH dan kecepatan aliran udara. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2013 – Januari 2014 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Program Studi Teknik Pertanian dan Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian dan Pangan, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini dilakukan dengan pengujian alat yang pertama dilakukan tanpa bahan dan seterusnya dilanjutkan memberikan dua perlakuan yaitu satu lapis biji kakao dan dua lapis biji kakao dengan suhu berdasarkan suhu lingkungan dan proses pengeringan dihentikan apabila biji kakao telah mencapai kadar air 7,5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada 1 lapis pengeringan membutuhkan waktu paling lama 15 jam sedangkan pada 2 lapis ketebalan membutuhkan waktu 28 jam. Ketebalan Lapisan juga berpengaruh terhadap air yang diuapkan oleh alat pengering dan kadar akhir yang dicapai telah memenuhi standar SNI.

Kata kunci : Pengeringan, Biji Kakao, Alat Pengering, *Sun drying*, Ketebalan Lapisan, Waktu Pengeringan