

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Biji kakao merupakan salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat di Sumatera Barat, namun pascapanen biji kakao tidak terlalu menjadi prioritas bagi masyarakat sebagaimana yang diketahui bahwa yang paling berpengaruh pada mutu biji kakao adalah proses pascapanen.

Salah satu tahap penanganan pascapanen yang sangat mempengaruhi mutu biji kakao adalah proses pengeringan, pengeringan ini bermaksud untuk mengurangi kadar air pada produk sehingga menghambat pertumbuhan jamur dan mikroorganisme yang lain yang dapat menyebabkan penurunan mutu pada biji kakao.

Secara garis besar pengeringan dapat dibagi atas dua yaitu pengeringan secara alami dan pengeringan secara buatan. Pengeringan alami dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari sedangkan pengeringan secara buatan yaitu pengeringan yang dilakukan dengan menggunakan sumber energi panas listrik, minyak, gas, dan bahan bakar limbah pertanian

Pada umumnya masyarakat lebih cenderung menggunakan pengeringan secara alami dibandingkan dengan cara buatan karena, selain biaya yang dibutuhkan lebih murah dan cara pengerjaannya juga lebih mudah dibandingkan dengan pengering buatan meskipun hasil yang didapat belum memuaskan.

Pengeringan secara alami yaitu dengan menggunakan sinar matahari langsung, memiliki beberapa kendala datangnya hujan yang mendadak sehingga menyulitkan dalam pengangkatan kakao agar tidak terkena hujan, kemudian proses pengeringan hanya dapat dilakukan ketika adanya sinar matahari saja.

*Sun drying* merupakan suatu alat pengering yaitu kombinasi dari alat pengering buatan dengan alat pengering alami. Pengeringan dengan *sun drying* ini murni menggunakan sinar matahari langsung sehingga petani tidak perlu mengeluarkan biaya yang lebih untuk ini. *Sun drying* ini dirancang dengan khusus yaitu sumber panasnya dengan menggunakan sinar matahari dan terdapat kolektor sebagai pengumpul energi

panas dan energi panas tersebut dialirkan menuju ruang pengering sehingga suhu pada ruang pengering lebih tinggi dibandingkan dengan suhu di lingkungan, proses pengeringan juga akan terjadi ketika sinar matahari sudah tidak ada karena masih adanya udara panas yang terkurung dalam alat.

Apabila dilihat dari segi biaya pengeringan dengan *sun drying* ini merupakan alternatif yang lebih efektif dibandingkan dengan pengeringan buatan namun karakteristik dari hasil pengeringan dari biji kakao yang di hasilkan dari alat ini belum diketahui dengan jelas sehingga masyarakat ragu untuk menggunakan pengeringan dengan alat ini. Maka untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang hasil biji kakao yang di keringkan dengan alat ini maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma cacao*,L.) dengan Menggunakan Alat Pengering Buatan *SunDrying*”**

### **1.2 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan karakteristik pengeringan biji kakao menggunakan alat pengering buatan *sun drying*.

### **1.3 Manfaat**

Diharapkan menjadi sebuah alternatif dalam pengeringan kakao di Sumatera Barat, dan tersedianya alat pengering yang relatif murah dalam pembuatan serta operasinya.