

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Industri kakao di Indonesia dihadapkan pada beberapa permasalahan anatara lain mutu produk yang masih rendah dan belum optimalnya produk hilir kakao. Hal ini menjadi suatu tantangan dan peluang untuk mengembangkan usaha dan menghasilkan nilai tambah yang lebih dari industri kakao. Produksi kakao nasional pada tahun 2013 mencapai 800 ribu ton dan diproyeksikan pada tahun 2014 akan mencapai 1,1 juta ton. Sementara itu tingkat produktivitas kakao di Indonesia masih berada di posisi 820 kg per ha dengan luas areal tanaman kakao 1,7 juta hektar yang tersebar hampir di seluruh wilayah Indonesia (Kementrian Pertanian , 2013).

Tanaman kakao menjadi salah satu komoditas yang cukup strategis di Propinsi Sumatera Barat karena menurut hasil analisis Badan Pusat Statistik Propinsi Sumatera Barat 2012, luas lahan kakao yang tersebar di berbagai wilayah yaitu 71.852 ha dengan tingkat produksi kakao sebesar 66.937 ton naik jika dibandingkan pada tahun 2011 sebesar 59.531 ton (BPS Sumbar, 2012).

Sumatera Barat saat ini memiliki 3 daerah sentra utama pengolahan kakao yaitu Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Pasaman dan Kota Payakumbuh . Kelompok Tani Tanjung Subur Kelurahan Kapalo Koto Kecamatan Payakumbuh Selatan Kota Payakumbuh telah mengelola pabrik pengolahan kakao yaitu Chokato. Pabrik ini merupakan skala *home industry* yang berdiri sejak Februari 2012 dan menghasilkan produk olahan seperti coklat bubuk, lemak kakao, permen coklat, dan lulur coklat.

Dari survei awal yang telah dilakukan di Pabrik Mini Chokato, diketahui bahwa terdapat ketidakseimbangan kapasitas antara mesin dalam lini produksi bahan baku yang akan diolah dengan hasil akhir yang didapatkan. Pada proses penyangraian, kapasitas mesin mampu mengolah sebanyak  $\pm 150$  kg/hari sementara kemampuan mesin pemasta dan pengepresan hanya  $\pm 10$  kg/hari, sehingga terjadi penundaan pengolahan terhadap biji yang telah disangrai untuk menjadi pasta, lemak dan bubuk coklat. Biji kakao yang telah disangrai sebanyak  $\pm 150$  kg tersebut, pada hari yang sama hanya akan diolah menjadi pasta sebanyak 10 kg dan sisanya sebanyak  $\pm 140$  kg akan disimpan pada kotak plastik yang telah

disediakan dan dilapisi lagi dengan plastik agar tertutup rapat, sisanya akan diolah pada hari berikutnya sampai hari ke-12. Pada hari ke-8 atau seminggu setelah disangrai, inti biji kakao yang disimpan akan dijemur dengan cahaya matahari terlebih dahulu sebelum diolah menjadi pasta dan dikempa. Terjadinya penundaan pengolahan diduga mengakibatkan lemak didalam biji kakao tidak terekstrak secara sempurna pada saat pemastaan dan pengepresan.

Menurut Mulato, Widyotomo, Misnawi, Suharyanto (2005), penyangraian bertujuan untuk membentuk aroma dan cita rasa khas coklat serta memudahkan mengeluarkan lemak dari dalam biji. Hal ini dikarenakan pada saat penyangraian terjadi proses pemindahan panas antara silinder atau wadah penyangraian dengan inti biji kakao sehingga lemak di dalam biji kakao menjadi cair. Terjadinya penundaan pengolahan inti biji kakao yang telah di sangrai, diduga akan menyebabkan lemak menjadi padat kembali karena turunnya suhu dalam inti biji selama masa penundaan.

Beckett (2000), penghancuran inti biji kakao terdiri dari 50-55% lemak kakao. Penghancuran tersebut bertujuan untuk memperbesar luas permukaan kakao sehingga pada saat pengempaan massa kakao akan memberikan pengaruh semakin banyaknya lemak kakao yang dapat diekstrak dengan bantuan pemanasan.

Pabrik Mini Chokato Payakumbuh hanya mampu mengekstrak sebanyak  $\pm$  33% lemak kakao dari 50% yang harus dikeluarkan, sehingga bubuk coklat hasil dari proses pengempaan masih mengandung lemak yang relatif tinggi yang menyebabkan sulitnya proses penghalusan bubuk coklat.

Menurut Mulato *et al*, (2005), keberadaan senyawa lemak dalam bungkil berpengaruh pada kinerja dan hasil penghalusan bungkil. Kandungan lemak yang relatif tinggi yaitu 10-22% bungkil hanya bisa dilembutkan dengan cara cermat. Jika suhu penghalusan dibawah 34°C fraksi gliserida dalam lemak kakao menjadi tidak stabil dan menggumpal kembali membentuk bongkahan. Selain dari segi kualitas kehalusan bubuk coklat pada proses pengempaan, diduga terjadi perubahan sifat kimia diantaranya seperti kadar lemak, kadar air dan pH dari bubuk coklat yang dihasilkan akibat penundaan pengolahan biji kakao yang telah disangrai.

Berdasarkan uraian diatas, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penundaan Pengolahan Biji Kakao Setelah Penyangraian**

## **Terhadap Mutu Bubuk Coklat Yang Dihasilkan (Studi Kasus Pengolahan Kakao di Pabrik Mini Chokato Payakumbuh)”**

### **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama penundaan pengolahan biji kakao setelah penyangraian terhadap mutu bubuk coklat yang dihasilkan .

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi kepada Pabrik Mini Chokato terhadap mutu bubuk coklat yang dihasilkan sehingga dapat dijadikan pertimbangan dalam menjalankan proses produksi.

### **1.4 Hipotesis Penelitian**

$H_0$  : Penundaan pengolahan biji kakao setelah penyangraian tidak berpengaruh terhadap mutu bubuk coklat yang dihasilkan.

$H_1$  : Penundaan pengolahan biji kakao setelah penyangraian berpengaruh terhadap mutu bubuk coklat yang dihasilkan.