



Alat pengering mekanis untuk biji kakao

udara dapat diatur antara 50–60°C. Waktu pengeringan sampai biji kakao mencapai kadar air 7% berkisar 10–15 jam jika biji kakao sebelumnya telah dikeringkan oleh petani hingga kadar air 20–25%. Kadar air sebaiknya ditentukan dengan alat ukur (*moisture tester*).

Sortasi dan Penggudangan

Salah satu aspek mutu biji kakao yang sangat penting bagi konsumen adalah keseragaman ukuran biji. Ukuran biji kakao dikelompokkan menjadi mutu AA (ukuran biji paling besar), A, B, C, dan S. Biji ukuran AA, A, dan B biasanya diekspor, sedangkan yang ukuran C dan S untuk pasar lokal. Sortasi biji kakao sebaiknya dilakukan secara mekanis agar diperoleh biji yang seragam.

Biji yang telah disortir kemudian dikemas dalam karung goni berkapasitas 60 kg. Setiap karung diberi label yang menunjukkan jenis mutu dan identitas produsen (kebun atau koperasi, perusahaan). Kemasan disimpan di dalam gudang yang bersih dan berventilasi baik. Karung ditumpuk

rapi dengan jumlah tumpukan maksimum 5–6 karung agar biji yang berada dalam karung paling bawah tidak pecah. Tumpukan karung disangga dengan palet dari papan kayu setinggi 10 cm dari permukaan lantai gudang. Demikian juga tumpukan karung bagian pinggir diberi jarak 15–20 cm dari dinding gudang.



Pemberian palet pada tumpukan karung biji kakao

Sumber informasi:

Widyotomo, S., S. Mulato, dan Handaka. 2004. Mengenal lebih dalam teknologi pengolahan biji kakao. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 26(2): 5–6.

Untuk memperoleh informasi lebih lanjut hubungi:

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao
Jalan P.B. Sudirman 90, Jember 68118
Telepon : (0331) 757130, 757132, 757065, 757136
Faksimile : (022) 2789951
Email : iccri@iccri.ne

Teknologi Pengolahan Biji Kakao



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2018

Buah kakao hasil panen harus segera mendapat penanganan yang benar agar tidak rusak. Keterlambatan atau penundaan pengolahan akan menyebabkan kehilangan hasil hingga 30% dan mutu biji menurun.

Selama proses pengolahan, biji kakao akan mengalami perubahan fisik, kimiawi, dan biologis. Setiap tahap pengolahan saling terkait dan masing-masing memiliki andil dalam perbaikan mutu biji. Selama proses pengolahan, aroma khas cokelat akan terbentuk, sementara cita rasa yang tidak dikehendaki akan berkurang. Selain memerhatikan aspek mutu, para produsen kakao hendaknya memilih cara pengolahan yang efisien dan murah.

Panen dan Pemecahan Buah

Buah dipetik secara hati-hati agar bantalan buah tidak rusak, karena bagian ini merupakan titik tumbuh bunga untuk pembuahan berikutnya. Buah kakao dipetik tepat matang, ditandai oleh perubahan warna kulit dari hijau menjadi kuning, atau dari merah menjadi oranye. Buah yang dipanen terlalu muda akan menghasilkan biji gepeng, sementara jika buah dipetik terlalu tua, biji akan berkecambah.



Proses pemecahan buah kakao secara manual



Fermentasi

Fermentasi merupakan inti dari proses pengolahan biji kakao. Proses ini bertujuan untuk memperbaiki dan membentuk cita rasa khas cokelat serta mengurangi rasa pahit dan sepat pada biji. Volume biji untuk setiap proses fermentasi sebaiknya tidak kurang dari 40 kg agar panas yang timbul cukup untuk keperluan proses fermentasi. Fermentasi dapat dilakukan dalam kotak dari papan kayu dengan tebal 30 mm sehingga dapat menahan panas. Papan diberi lubang-lubang berdiameter 1 cm pada setiap jarak 10 cm untuk pemasukan udara dan pengeluaran cairan hasil fermentasi. Tinggi kotak maksimum 50 cm untuk memudahkan oksigen menembus tumpukan biji dalam kotak.



Kotak fermentasi biji kakao dari kayu

Pengeringan

Biji kakao dikeringkan dengan dijemur atau menggunakan alat pengering mekanis. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kandungan air dalam biji setelah proses fermentasi selesai agar biji kakao aman disimpan. Cara pengeringan yang paling murah dan mudah ialah dengan dijemur. Biji kakao dihamparkan di atas lantai semen atau para-para setebal 2–3 lapis biji (5–7 kg biji basah per m² luas alas penjemuran) kemudian dijemur. Biji dibalik setiap 2 jam jika cuaca cerah, dan dibalik lebih sering bila cuaca berawan. Agar tidak terkontaminasi kotoran, hamparan biji kakao ditutup dengan plastik transparan.



Pengeringan biji kakao dengan cara dijemur

Pengeringan dengan alat pengering mekanis lebih fleksibel dengan kapasitas per satuan luas pengering lebih besar daripada pengeringan dengan cara dijemur. Namun, pengeringan dengan alat mekanis membutuhkan investasi dan biaya operasional yang mahal. Oleh karena itu, pengering ini sebaiknya digunakan secara kolektif. Pengering mekanis berkapasitas 1–2 ton dan dilengkapi dua buah kipas dengan penggerak motor listrik. Suhu