



KEMENTERIAN PERTANIAN
Pusat Perpustakaan dan
Literasi Pertanian

BerAKHLAK **#** bangga
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif melayani
bangsa



Tingkatkan Kualitas Biji Kakao dengan Fermentasi



pustaka.setjen.pertanian.go.id



Sekitar 86,09% mutu biji kakao Indonesia tergolong rendah dan harga turun 10-15% dari harga pasar.

Pengolahan dengan fermentasi diperlukan untuk menghasilkan biji kakao berkualitas.





Pemilihan buah

- Pilih buah yang bebas dari pencemaran, pestisida atau hama dan penyakit, busuk atau cacat
- Buah hasil panen harus disimpan sebelum dikupas kulitnya





Pemeraman

- Peram buah selama 5–12 hari
- Simpan di tempat bersih, terlindung dari panas matahari dan aman dari gangguan hewan
- Masukkan dalam keranjang atau karung goni dengan dialasi dedaunan dan tutup dengan daun-daun kering





Pengolahan

- Pecahkan buah dengan pemukul kayu dan ambil bijinya
- Fermentasi biji kakao basah dengan ditumpuk diatas daun pisang, tutup dengan daun pisang atau karung goni
- Tlinggi lapisan tumpukan tidak melebihi 40 cm
- Rendam selama 3 jam kemudian cuci biji kakao





- Keringkan biji kakao menggunakan balai bambu setinggi 1 m dari tanah, atau diatas tikar/lantai jemur dengan tinggi tumpukan tidak lebih dari 3 lapis
- Keringkan selama 5 hari di sinar matahari
- Pilah dan pisahkan biji kakao dari biji yang pecah atau rusak, kotoran atau benda asing
- Kemas biji kakao dengan karung goni
- Simpan biji kakao di tempat yang kering, bersih dan tidak tercampur dengan yang berbau tajam



sumber:

<https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/3f9f7154-802a-4af3-acf6-6761e4f1e256/content>

