

ABSTRACT

INVENTORY OF COCOA BEAN QUALITY IN DESA SUNGAI LANGKA KECAMATAN GEDONG TATAAN KABUPATEN PESAWARAN PROVINSI LAMPUNG

By

SHELY OLYVIA TANIA

The purpose of this research is to get information on the quality of cocoa in Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung in accordance with Indonesian National Standard (SNI). The research was conducted in two stages: 1) Interview method with farmers in Desa Sungai Langka with the number of respondents to be taken as many as 23 people and 2.) Analysis of cocoa quality based on SNI 2323-2008. Research data analyzed descriptively. Research results show that processing cocoa on dry and processing cocoa on fermentation. Stages start harvesting, curing fruit, and drying do the same with processing cocoa on dry with use of sun rays while processing cocoa on fermentation is all farmers in Desa Sungai Langka do solving fruit with use of wooden batter, farmers who do fermentation about 21.73% while those who do not do process fermentation about 78.27% and use time fermentation is 3-5 days with stirring and reversal is done every one day once. Containers used for fermentation are crates.

made from ingredients wood that has capacity medium. Testing quality cocoa in Desa Sungai Langka on whole meet the requirements of SNI 2323-2008 consisting from analysis water content of 6.71%, levels dirt of 1.48%, grade seed broken no there , amount seed cocoa per 100 g of 81.60%, and levels seed deformed / moldy on cocoa at 1.84%.

Word Key : cocoa , quality , *Criollo* and *Forastero*

ABSTRAK

INVENTARISASI MUTU BIJI KAKAO (*Theobroma cacao* Linn.) DI DESA SUNGAI LANGKA KECAMATAN GEDONG TATAAN KABUPATEN PESAWARAN PROVINSI LAMPUNG

Oleh

Shely Olyvia Tania

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi mutu kakao di Desa Sungai Langka, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Penelitian dilakukan dalam dua tahap yaitu :1.) Metode wawancara dengan petani di Desa Sungai Langka dengan jumlah responden yang akan diambil sebanyak 23 orang dan 2.) Analisis mutu kakao berdasarkan SNI 2323-2008. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan kakao secara kering dan pengolahan kakao secara fermentasi. Tahapan mulai pemanenan, pemeraman buah, dan pengeringan dilakukan sama dengan pengolahan kakao secara kering dengan menggunakan sinar matahari sedangkan pengolahan kakao secara fermentasi ialah semua petani Desa Sungai Langka melakukan pemecahan buah dengan menggunakan alat pemukul dari kayu, petani yang melakukan fermentasi sekitar 21,73% sedangkan yang tidak melakukan proses fermentasi sekitar 78,27% dan menggunakan waktu fermentasi adalah 3-5 hari dengan pengadukan dan

Shely Olyvia Tania

pembalikan yang dilakukan setiap satu hari sekali. Wadah yang digunakan untuk fermentasi adalah peti yang terbuat dari bahan kayu yang memiliki kapasitas sedang. Pengujian mutu kakao di Desa Sungai Langka secara keseluruhan memenuhi persyaratan SNI 2323-2008 yang terdiri dari analisis kadar air sebesar 6,71%, kadar kotoran sebesar 1,48%, kadar biji pecah tidak ada, jumlah biji kakao per 100 g sebesar 81,60%, dan kadar biji cacat/berjamur pada kakao sebesar 1,84%.

Kata Kunci: kakao, mutu, *Criollo* dan *Forastero*