

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Biji kakao yang siap diolah didapatkan dari buah kakao yang telah masak. Ciri buah yang telah masak dapat dilihat dari warna kulit luarnya, yaitu berwarna oranye untuk biji yang semula berwarna merah dan berwarna kuning bagi biji yang semula berwarna hijau. Tahap pertama dari pengolahan biji kakao adalah fermentasi yang bertujuan untuk mematikan biji, sehingga biji lebih mudah mengalami perubahan. Perubahan tersebut dapat berupa perubahan warna dan aroma. Warna merah kecoklatan yang seragam serta aroma asam, akan didapat melalui fermentasi selama 2-8 hari, tergantung dari jenis biji kakao dan metode yang digunakan. Selama fermentasi, enzim *endogenous carboxypeptidase* akan muncul secara spontan dan menghidrolisa protein yang berada dalam biji kakao.

Tahap penting selanjutnya adalah penyangraian. Penyangraian merupakan proses penggorengan yang dilakukan tanpa menggunakan minyak. Tujuan utama dari proses ini adalah membentuk warna dan aroma pada biji kakao. Untuk pembuatan bubuk cokelat digunakan suhu 116–121°C selama 15-70 menit, tergantung dari jenis biji, aroma yang diinginkan pada produk akhir serta jenis dan kapasitas mesin yang digunakan. Biji yang disangrai akan memiliki warna coklat gelap serta aroma seperti roti bakar.

Setelah diperoleh biji kakao beraroma, dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk mendapatkan bubuk cokelat yang dapat langsung digunakan dalam pembuatan produk pangan. Bubuk cokelat

didapat dengan mengolah biji kakao menjadi pasta coklat, lalu dipress hingga menghasilkan bungkil coklat yang kemudian digiling dan diayak.

Lama fermentasi serta waktu dan suhu penyangraian harus diperhatikan untuk menghasilkan biji kakao yang memiliki warna coklat gelap rata serta aroma seperti roti bakar. Jika waktu dan suhu penyangraian serta lama fermentasi kurang atau berlebih, bubuk coklat yang dihasilkan akan berwarna abu-abu gelap dan kurang beraroma seperti roti bakar.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Apakah fermentasi oleh *endogenous carboxypeptidase* dan suhu penyangraian berpengaruh terhadap warna dan aroma biji kakao?

### **1.3. Tujuan**

Untuk mengetahui pengaruh fermentasi oleh *endogenous carboxypeptidase* dan suhu penyangraian terhadap warna dan aroma biji kakao.