

ABSTRAK

ELAN AHMAD 612 310 005 Penentuan Mutu Biji Kakao Berdasarkan Uji Visual dan Kadar Air di Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (BPSMB), dibawah bimbingan Lisna Ahmad dan Purnama Ningsih Maspeke.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui penentuan mutu biji kakao berdasarkan uji visual dan kadar air di Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (BPSMB) Provinsi Gorontalo. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu: Metode pengumpulan data primer yakni diperoleh dari hasil diskusi dan Praktek lapang serta wawancara langsung dengan pembimbing peneliti dan teknisi lapang yang ada di Laboratorium Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang pengujian hasil mengenai hal-hal yang berkaitan dengan penentuan mutu biji kakao. Metode pengumpulan data sekunder yakni diperoleh melalui studi pustaka dan literatur yang membandingkan kegiatan di lapang. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini bahwa penentuan mutu biji kakao melalui uji visual dan kadar air. Uji visual terbagi atas : serangga hidup dan benda asing yang diamati saat kemasan dibuka. Serangga hidup dan benda asing keberadaan ini menunjukkan bahwa hasil yang diperoleh tidak ada. Kotoran berupa plasenta, pecahan kulit, biji pipih, ranting menunjukkan hasil sebesar 0,5 %. Kadar ukuran biji per 100 g menunjukkan hasil 100 biji per 100 g. biji cacat yang diperoleh dari 300 biji menunjukkan hasil : biji berjamur : 1,3 %, biji beserangga 0,7 %, biji berkecambah tidak ada, biji slaty tidak ada. Uji kadar air sampel menunjukkan bahwa kadar air biji kakao adalah 9,0650 %.

Kata Kunci : *Biji Kakao, Uji Visual, Uji Kadar Air.*