

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan kepulauan Nusantara yang terletak di sepanjang khatulistiwa, dengan letak geografis antara 6 LU – 11 LS dan 95 BT – 141 BT, secara geografis merupakan daerah tropis yang mempunyai potensi baik untuk pengembangan kakao. Pemerintahan provinsi Gorontalo saat ini merehabilitasi tanaman coklat yang ada di 3 Kabupaten, Pohuwato, Boalemo, dan Bone Bolango. Program rehabilitasi dan intensifikasi ini merupakan bagian dari Masyarakat Nasional peningkatan dan mutu kakao.

Pemerintah Provinsi saat ini telah memprogramkan komoditi kakao yang kedua setelah jagung. Upaya kualitas komoditi kakao pemerintah berharap kesejahteraan rakyat meningkat juga. Gerakan peningkatan kualitas kakao ini diharapkan akan meningkatkan produktifitas dari rata-rata 660 kg/hektar/tahun pada tahun 2008 menjadi 1500 kg/hektar/tahun.

Biji kakao didefinisikan sebagai biji yang dihasilkan oleh tanaman kakao (*Theobroma cacao Linn*) yang telah difermentasi, dibersihkan dan dikeringkan. Biji kakao yang diekspor diklasifikasikan berdasarkan jenis tanaman, jenis mutu, dan ukuran berat biji. Atas dasar jenis tanaman, biji kakao dibedakan menjadi dua, yaitu jenis kakao mulia (*Fine Cocoa*) dan jenis kakao lindak (*Bulk Cocoa*). Standar mutu terbagi atas dua syarat mutu, yaitu syarat umum dan syarat khusus. Syarat umum merupakan syarat yang harus dipenuhi

oleh setiap partai biji kakao yang akan diekspor, dan syarat khusus merupakan syarat yang harus dipenuhi untuk setiap klasifikasi jenis mutu.

Hubungan Karakteristik fisik biji kakao berdasarkan letak tumbuh pada ketinggian di atas permukaan menunjukkan bahwa semakin tinggi letak ketinggian tumbuhnya maka ukuran biji semakin besar, kadar kulit lebih rendah dan kadar lemak relative lebih tinggi (Prawoto dan Karneni, 1994). Standarisasi untuk mencari mutu biji kakao bagi industri makanan dan minuman cokelat, mutu biji kakao merupakan persyaratan mutlak. Dengan demikian, bagi produsen atau eksportir biji kakao mutu seharusnya menjadi perhatian agar posisi bersaing (bargaining position) menjadi lebih baik dan keuntungan dari harga jual menjadi optimal. Bagi pengusaha mutu berarti pemenuhan kepuasan kepada pelanggan tanpa banyak memerlukan tambahan biaya yang lebih tinggi.

Persyaratan mutu yang diatur dalam syarat perdagangan meliputi karakteristik fisik dan pencemaran atau tingkat kebersihan. Selain itu, beberapa pembeli juga menghendaki uji organoleptik yang terkait dengan aroma dan citarasa sebagai persyaratan tambahan. Karakter fisik merupakan persyaratan paling utama karena menyangkut randemen lemak (yield) yang akan dinikmati oleh pembeli.

Pentingnya dalam pengujian mutu pada biji kakao adalah untuk mengetahui mutu dari komoditi tersebut karena mutu merupakan persyaratan mutlak bagi produsen atau eksportir, juga mutu dapat menentukan kualitas dari komoditi kakao, berdasarkan uraian tentang pentingnya pengujian mutu kakao di

atas maka dilakukannya penentuan mutu biji kakao berdasarkan uji visual dan kadar air.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana penentuan mutu biji kakao berdasarkan uji visual dan kadar air ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Tujuan dari kajian ini untuk mengetahui penentuan mutu biji kakao berdasarkan uji visual dan kadar air.

### **1.3.2 Manfaat**

1. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang proses penentuan mutu biji kakao berdasarkan uji visual dan kadar air.
2. Sebagai bahan informasi bagi para petani dan instansi yang terkait dalam bidang pertanian, untuk melakukan penentuan mutu biji kakao.