

PENGARUH KOMBINASI LAMA PEMERAMAN BUAH DAN PENYANGRAIAN BIJI KAKAO TANPA FERMENTASI PADA PEMBUATAN PASTA

Hasri Kusuma Wardi ¹⁾, Nurhayati ²⁾, Syirril Ihromi ³⁾

ABSTRAK

Pasta kakao merupakan produk olahan setengah jadi yang berasal dari biji kakao. Biji kakao fermentasi memiliki memiliki flavor (cita rasa dan aroma) yang lebih baik dibandingkan dengan biji kakao fermentasi. Akan tetapi proses fermentasi memerlukan waktu dan peralatan yang lebih lama, biji lebih banyak, dan peralatan yang kompleks. Pemeraman buah dilakukan sebagai alternatif menggantikan proses fermentasi pada tingkat petani. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi lama pemeraman buah dan lama penyangraian biji kakao tanpa fermentasi terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pasta kakao. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Eksperimental dengan melakukan percobaan di Laboratorium. Penelitian ini di rancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan menggunakan faktor yaitu lama pemeraman buah dan lama penyangraian yang terdiri dari 6 perlakuan yaitu kombinasi pemeraman buah 3 hari dan 5 hari dengan penyangraian biji 10, 15, dan 20 menit. Data hasil pengamatan kemudian dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of variance*) pada taraf nyata 5% jika terdapat perlakuan yang signifikan kemudian di uji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata yang sama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi lama pemeraman buah dan lama penyangraian biji berpengaruh nyata terhadap parameter sifat kimia yaitu kadar air dan aktivitas antioksidan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter kadar abu, dan kadar lemak. Pada parameter fisik berpengaruh nyata terhadap parameter warna. Sedangkan pada parameter organoleptik warna dan aroma berpengaruh nyata, tetapi tidak berpengaruh nyata pada parameter tekstur dan rasa. Semakin lama pemeraman buah dan penyangraian biji maka kadar air dan kadar lemak semakin rendah tetapi kadar abu, aktivitas antioksidan, dan nilai L pada warna semakin tinggi . Pada Uji Organoleptik parameter rasa, aroma, dan tekstur juga semakin meningkat, sedangkan pada Rasa cenderung naik. Perlakuan terbaik yang disukai panelis adalah perlakuan pemeraman buah 5 hari dan penyangraian biji 15 menit.

Kata Kunci : Pasta kakao, Tanpa fermentasi, Pemeraman, Penyangraian

- 1) Mahasiswa/Peneliti
- 2) Dosen Pembimbing Utama
- 3) Dosen Pembimbing Pendamping

The effects of the time combination of pod storage and unfermented cocoa bean roasting in making cocoa mass

Hasri Kusuma Wardi ¹⁾, Nurhayati ²⁾, Syirril Ihromi ³⁾

ABSTRACT

A semi-finished processed good made from cocoa beans is called cocoa mass. In terms of flavor (taste and aroma), fermented cocoa beans are superior to unfermented cocoa beans. However, fermentation demands more equipment, beans, and longer times and resources. On the farm level, fruit ceremonies are performed in place of the fermenting process. This study attempts to ascertain the physical, chemical, and sensory effects of the time combination of pod storage and unfermented cocoa bean roasting. An experimental method was adopted in this work, with experiments being carried out in the lab. This study was created using a factorial complete random design with a factor, namely the length of the fruit and the length of roasting, consisting of six treatments, precisely the combination of the 3 and 5 days of pod storage with the unfermented cocoa beans roasting time for 10, 15, and 20 minutes. If there was a significant treatment, the observational data were subjected to analysis of variance at a significant level of 5%. The Honest Real Difference (BNJ) test was also examined at the same authentic level. The findings demonstrated that the parameters of chemical properties, specifically the water content and antioxidant activity, were significantly influenced by the combination of the time combination of pod storage and unfermented cocoa beans roasting but were not significantly influenced by the parameters of ash and fat content. Physical factors greatly influence color characteristics. Contrarily, texture and flavor parameters are not strongly impacted by color or scent parameters in the organoleptic, but the opposite is true. The longer the pod storage and the unfermented beans roasting, the lower the water and fat content, but the higher the ash content, antioxidant activity, and L value in color. On the organoleptic properties, parameters of taste, aroma, and texture increased, while the taste tended to increase. The best treatment the panelists liked was five days of pod storage and 15 minutes of unfermented bean roasting.

Keywords: cocoa mass, unfermented cocoa beans, pod storage, roasting.

- 1) Students/researchers
- 2) First Consultant
- 3) Second Consultant

