

BIJI KAKAO TERFERMENTASI

1. PENDAHULUAN

Biji kakao yang akan diolah menjadi produk makanan, harus difermentasi terlebih dahulu. Fermentasi ini akan melepaskan *pulp*, membentuk aroma, memberi warna, dan mengurangi rasa sepat.

2. BAHAN

Buah kakao

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk membelah kulit dan mengeluarkan biji coklat.
- 2) Kotak fermentasi. Alat ini digunakan untuk memfermentasi biji coklat yang masih diselimuti pulp dan plasenta.
- 3) Bak fermentasi terbuat dari papan. Pada dinding dan dasar kotak terdapat lobang-lobang untuk aerasi (aliran udara). Adanya aliran udara akan memungkinkan pertumbuhan mikroba untuk fermentasi pulp dan plasenta. Setidak-tidaknya diperlukan 2 kotak fermentasi.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Kulit buah dibelah, dan biji yang diselimuti oleh *pulp* dan plasenta dikeluarkan, serta dipisahkan.
- 2) Biji kakao yang ber-*pulp* dan berplasenta tersebut dimasukkan ke dalam kotak fermentasi 1, kemudian dibiarkan mengalami fermentasi selama 24 jam.
- 3) Setelah itu biji dipindahkan lagi ke kotak fermentasi 2 yang masih kosong. Biji dibiarkan lagi mengalami fermentasi selama 24 jam. Setelah itu biji dipindahkan lagi ke kotak fermentasi 1. Demikianlah dilakukan seterusnya sampai m5 kali pemindahan sehingga lama fermentasi adalah 5 hari (5x24 jam).

- 4) Setelah fermentasi selesai dilakukan, biji dicuci, kemudian dijemur dengan sinar matahari, atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 10%.
- 5) Biji yang telah kering disimpan di dalam karung plastik atau karung goni di tempat yang tidak panas dan tidak lembab.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat; Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Tel. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)