

Neti Munnirrohana. J1A116028. Pengaruh Alkalisasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. Pembimbing: Addion Nizori., S.TP., M.Sc., Ph.D, dan Irma Rahmayani., S.Pd., M.Si.

RINGKASAN

Kakao (*Theobroma cacao L*) merupakan salah satu komoditas andalan perkebunan yang memegang peranan cukup penting dalam perekonomian Indonesia (Darmadji dkk, 2014). Kakao memiliki banyak kandungan gizi yang membuat kakao banyak dimanfaatkan pada dunia industri pangan, seperti kakao bubuk. Produk olahan kakao yang baik sangat ditentukan dengan kualitas biji kakao yang digunakan. Kelemahan pokok yang dihadapi mutu kakao Indonesia adalah tingginya tingkat keasaman biji kakao yang diikuti dengan cita rasa yang lemah. Proses fermentasi yang dilakukan dalam pengolahan biji kakao membuat perubahan pH biji kakao dari 3,5 pada biji segar sebelum fermentasi menjadi sekitar 4,8 pada hari ke-3 fermentasi dan akhirnya menjadi sekitar 5,5 pada biji yang telah dikeringkan (Atmawijaya, 1993). Kelemahan tersebut dapat diatasi dengan melakukan proses alkalisasi. Proses alkalisasi merupakan proses penambahan sejumlah alkali kedalam massa kakao untuk meningkatkan pH menjadi >6 . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proses alkalisasi biji kakao terhadap karakteristik dari kakao bubuk.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) perlakuan konsentrasi natrium karbonat yaitu 0%;1%;1,5%;2%;2,5% dan 3% dengan 3 kali ulangan, sehingga didapatkan 18 satuan percobaan. Hasil terbaik kemudian dibandingkan dengan kakao bubuk alkalisasi kalium karbonat 2,5%. Parameter yang diamati yaitu kadar air, kadar lemak, pH, total asam, intensitas warna, total fenol dan aktivitas antioksidan, serta organoleptik. Data yang diperoleh dianalisa menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA). Jika ternyata terdapat perbedaan maka dilakukan uji statistika lanjut dengan menggunakan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses alkalisasi menggunakan natrium karbonat pada pembuatan kakao bubuk memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, total asam, total fenol, aktivitas antioksidan, kadar lemak, dan uji organoleptik warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, intensitas warna, uji organoleptik aroma dan penerimaan keseluruhan dari kakao bubuk yang dihasilkan. Alkalisasi menggunakan natrium karbonat yang memberikan karakteristik lebih baik pada kakao bubuk terdapat pada konsentrasi natrium karbonat 3%, tetapi tidak memiliki perbedaan yang signifikan saat dibandingkan dengan kakao bubuk yang dialkalisasi menggunakan kalium karbonat 2,5%

Kata kunci : *Alkalisasi Kakao bubuk, Kalium Karbonat, Natrium Karbonat*