

## RINGKASAN

SYIFA NURRAHMAH. Budidaya tanaman kakao (*Theobroma cacao L.*) dengan aspek khusus pascapanen di Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi Jawa Barat. Cultivation of cacao plants (*Theobroma cacao L.*) with a special post-harvest aspect in BALITTRI SUKABUMI WEST JAVA. Dibimbing oleh HMH BINTORO DJOEFRIE.

Tanaman kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan yang berperan dalam meningkatkan pendapatan negara. Perkembangan kakao terus mendapatkan perhatian karena tanaman kakao merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan penghasil ekspor yang berperan penting bagi perekonomian. Kebutuhan kakao di dunia terus mengalami peningkatan, sehingga perluasan dan peningkatan produksi kakao juga harus menjadi perhatian untuk ditingkatkan. Di Indonesia perluasan areal pertanaman kakao terus ditingkatkan, dengan laju perluasan rata-rata areal tanaman kakao diatas 20% per tahun.

Tujuan dari kegiatan PKL yaitu untuk mengetahui cara budidaya tanaman kakao yang baik dan benar dengan aspek khusus pada proses pascapanen dan untuk mengetahui apakah budidaya kakao dapat diandalkan sebagai mata pencaharian petani. Pengamatan dilakukan di Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi Jawa Barat selama 3 bulan.

Metode pelaksanaan yang dilakukan mengenai budidaya tanaman kakao sampai proses pascapanen kakao. Kegiatan tersebut terdiri atas persemaian, persiapan lahan, penanaman dan penanaman, perawatan dan pemupukan, pengendalian hama, penyakit dan gulma, pemanjangan dan pemanenan. Pada pemanenan kakao ingin diketahui cara pemetikan buah kakao dan analisis komponen buah/biji. Uji lab dilaksanakan di Laboratorium Balittri Sukabumi. Beberapa yang diuji pada biji kakao yaitu uji kadar air, kadar abu, protein, lemak, anti oksidan, dan polifenol. Pascapanen dilaksanakan setelah proses pemanenan kakao. Kegiatan yang dilakukan terdiri atas, sortasi buah, pemeraman buah, pemecahan buah kakao, fermentasi biji kakao, pengeringan, sortasi biji kakao kering, dan penyimpanan. Pengolahan dilaksanakan dengan menggunakan bahan utama biji kakao kering untuk membuat salah satu produk yaitu permen cokelat. Kegiatan tersebut terdiri atas, penyangraian, pelepasan kulit ari, pemastaan, pencampuran adonan, pentemperan adonan (menaikan dan menurunkan suhu saat proses pencampuran adonan cokelat), pencetakan dan pendinginan, dan pengemasan.

Pohon kakao yang diamati sebanyak 50 pohon yang terdiri atas 5 klon yang tiap klonnya sebanyak 10 pohon. Tiap pohon diambil satu buah yang matang untuk diamati rata-rata bobot buah, jumlah biji dan kadar air biji pada buah kakao serta mendata jumlah panen buah kakao sebanyak 2 kali. Pada pascapanen diamati perbedaan suhu biji kakao yang difermentasi dan tanpa difermentasi. Pada pengolahan permen cokelat, variabel yang diamati yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur. Biji kakao tiap klon yang diamati diuji lab, yaitu uji kadar air, kadar abu, uji lemak, uji protein, uji anti oksidan dan uji polifenol.

Klon yang diamati dari jenis kakao lindak yaitu klon Sul 1, Sul 2, Mcc 1, Mcc 2, dan Sca 6. Jumlah hasil pemanenan, jumlah yang tertinggi pada klon Sul 1

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

sebanyak 68 buah. Namun, jumlah buah busuk yang terbanyak dari 5 klon terdapat pada klon Sul 1. Untuk jumlah panen yang paling sedikit terdapat pada klon Sca 6 dengan nilai sebanyak 68 buah. Dalam budidaya perlu diperhatikan penyakit dan hama yang terdapat pada tanaman kakao.

Fermentasi menggunakan ragi tape selama 4 hari, 1 hari lebih cepat dari fermentasi biasa yang dilakukan di Balittri. Dari hasil uji organoleptik, cita rasa yang banyak digemari yaitu permen coklat dengan kode C4 (perlakuan fermentasi menggunakan ragi, *milk*) yang rasa dan aroma agak manis dan tidak terlalu pahit serta warnanya yang berwarna coklat muda.

Usaha dari budidaya kakao menguntungkan. R/Cnya sebesar 1.3 yaitu dengan keuntungan sebesar Rp 938 500 perbulan, namun keuntungan tersebut belum mencukupi untuk memenuhi kebutuhan keluarga petani. Keuntungan akan besar dan dapat diandalkan menjadi pendapatan petani bila para petani mengolah buah kakao menjadi permen coklat dengan keuntungan sebesar Rp 36 459 000 perbulan.

Kegiatan pengembangan masyarakat yang dilakukan yaitu menyebar brosur mengenai info covid-19, uji organoleptik permen coklat dengan 3 pelakuan serta menyebar kuisioner pengembangan masyarakat mengenai tanaman kakao. Pengembangan masyarakat dilaksanakan di sekitar lingkungan Balittri.

Kata Kunci : Pemanenan, Pascapanen, Permen Cokelat, Uji Lab.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies