

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Penelitian

Dewasa ini pemerintah sedang mengalihkan sebagian sumber devisa negara dari sektor migas ke sektor non migas. Oleh karena itu, peningkatan kualitas mutu barang ekspor hasil industri perkebunan semakin memegang peranan penting.<sup>(1)</sup>

Komoditi kakao dan produksinya termasuk salah satu komoditi yang dapat dikembangkan di masa mendatang untuk dapat memberikan sumbangan bagi pendapatan devisa sekaligus memenuhi kebutuhan dalam negeri.<sup>(1)</sup>

Kakao merupakan suatu jenis makanan yang sangat digemari penduduk dunia. Kakao termasuk komoditi perkebunan yang dikembangkan di Indonesia. Pada akhir pelita lima (tahun 1994), luas tanaman dan produksi kakao di Indonesia diperkirakan mencapai 310.000 Ha dengan target produksi 125.000 - 150.000 ton pertahun.<sup>(1)</sup>

Kakao digunakan untuk berbagai macam minuman, campuran gula-gula, roti dan jenis makanan lainnya.<sup>(2)</sup> Kakao tidak hanya diambil manfaat dari rasa dan aromanya, tetapi hasil olahan kakao juga merupakan bahan makanan yang mempunyai kandungan gizi cukup tinggi.<sup>(1)</sup>

Sebelum diperdagangkan, biji kakao mengalami pengolahan sebagai berikut : pemetikan buah, pemecahan buah, fermentasi, pencucian, pengeringan, sortasi dan penyimpanan.

Di antara tahap-tahap pengolahan tersebut, proses fermentasi merupakan tahap yang penting karena pada proses ini mutu kakao ditentukan, selain tergantung juga pada varietas dan faktor lingkungan.<sup>(3)</sup>

Menurut Rohan (1963) dalam Rahman (1991), biji kakao terdiri atas dua bagian besar, yaitu kulit biji dalam jumlah 8-14% dari berat kering dan keping biji sekitar 86-90 % berat biji kering. Keping biji berperan penting, karena merupakan bahan dasar yang menentukan karakteristik rasa dan aroma kakao.

Pada biji kakao, kira-kira 12-18 % dari seluruh berat biji terdiri dari polifenol.<sup>(4)</sup> Selama fermentasi dan pengeringan, terjadi perubahan kimia dalam polifenol, yang dapat mempengaruhi warna dan rasa kakao. Meskipun kebanyakan polifenol konsentrasinya menurun dengan cepat selama fermentasi dan pengeringan, tapi mereka masih ada pada kakao dan menyumbang rasa menggigit dan pahit.<sup>(4,5)</sup>

Melihat hal-hal diatas, dapat dirumuskan suatu masalah yakni jenis senyawa flavonoid apakah yang merupakan bagian dari senyawa polifenol, yang terdapat pada biji kakao lindak setelah dilakukan fermentasi dan pengeringan.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah :

1. Melakukan isolasi senyawa flavonoid yang terdapat pada

biji kakao lindak setelah dilakukan fermentasi selama 5 hari dan pengeringan.

2. Menentukan struktur kimia isolat menggunakan teknik spektroskopi seperti spektroskopi ultraviolet-tampak, spektroskopi infra merah dan spektrometri massa serta teknik kromatografi cair kinerja tinggi.

### **1.3. Manfaat Penelitian**

Setelah dilakukan penelitian ini diharapkan dapat mengetahui senyawa flavonoid yang terdapat pada biji kakao lindak setelah dilakukan fermentasi 5 hari dan pengeringan, yang merupakan bagian dari senyawa polifenol.

Disamping itu juga untuk mengetahui pengaruh fermentasi tersebut pada biji kakao lindak terhadap keberadaan senyawa flavonoid yang merupakan salah satu unsur untuk mempengaruhi kualitas kakao yakni warna dan rasa kakao.

