

Teknik Pengeringan Untuk Memenuhi Standar Kesehatan Ekspor Biji Kakao

Oleh Bariot Hafif

Jumat, 15 Juli 2016 09:45

Kontaminasi jamur menjadi salah satu sebab rendahnya mutu biji kakao (*cocoa bean*). Oleh sebab itu, diperlukan teknik pengeringan biji kakao yang cepat dan mampu mencegah pertumbuhan mikroorganisme tersebut. Perusahaan cokelat Italia yang berbasis di Milan mengungkapkan bahwa penggunaan lembaran plastik tertentu dapat memperkuat sinar matahari sehingga pengeringan biji kakao lebih cepat, lebih menyeluruh serta lebih merata. Biji kakao yang kering sempurna akan mengurangi resiko kehadiran jamur sehingga rasa dan aroma kakao dapat dipertahankan.



Sarana pengeringan yang direkomendasikan yaitu terbuat dari rangka aluminium/kayu yang ditutup dengan plastik *polyethylene* khusus (Gambar). Plastik tersebut akan merubah sinar cahaya matahari dari sinar ultraviolet ke inframerah dan memanasi biji kakao dengan suhu 50-60 °C. Cara ini terbukti mampu mengeringkan 26 ton biji kakao hanya dalam waktu dua hari, sedangkan dengan cara petani (biji kakao dijemur langsung dibawah sinar matahari) memerlukan waktu 2 minggu. Teknik ini juga ternyata mampu membunuh jamur kontaminan sehingga standar kesehatan impor biji kakao Eropa dapat dipenuhi. (Bariot Hafif/Dani)