

Peningkatan Kualitas Mutu Biji Kakao Kering dan Pencegahan Kontaminasi Mikotoksin pada Produk Kakao Masyarakat di Propinsi Kalimantan Timur

Sebuah Proposal Awal

Anton Rahmadi

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman.

Kontak HP: 0859 2515 4455 Email: arahmadi@unmul.ac.id

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Cokelat merupakan produk populer dan eksotis yang terbuat dari biji kakao. Pada umumnya, biji kakao diperdagangkan dalam bentuk kering fermentasi. Di dunia, volume transaksi biji kakao mencapai 3 juta ton per tahun (ICCO, 2007) dengan tiga produsen utamanya adalah Pantai Gading, Ghana dan Indonesia. Tingkat produksi kakao meningkat sebesar 2-5% setiap tahunnya menurut data ICCO (2007).

Kakao berkualitas umumnya berasal dari Afrika, disebabkan karena penanganan pertanian dan fermentasinya yang serius dan dijaga kualitas akhirnya. Adapun biji kakao yang berasal dari Indonesia, pada umumnya dihargai lebih rendah, dikarenakan mutunya tidak sebaik biji kakao asal Afrika.

Kalimantan Timur potensial untuk produksi kakao dalam jumlah besar. Saat ini, perkebunan kakao belum mendapatkan perhatian serius oleh para petani dan investor dikarenakan banyak hal. Kakao rentan penyakit, harga yang tidak bisa diprediksi, hingga kesulitan pemasaran. Di sisi lain, kesulitan pemasaran, harga yang rendah juga disebabkan karena kualitas mutu produk kakao asal Kalimantan Timur yang juga rendah.

Hasil penelitian mutu biji kakao masyarakat asal propinsi Kalimantan Timur yang dilakukan oleh Rahmadi dan Fleet (2008) di Sydney Australia, membuktikan tingkat cemaran mikrobiologis (jamur)

pada biji kakao sangat tinggi. Dalam satu gram produk dapat ditemukan lebih dari 10 jenis jamur berbahaya yang dapat menghasilkan racun. Racun dari jamur ini dikenal dengan sebutan mikotoksin. Frekuensi jamur berbahaya yang berhasil diisolasi mencapai angka 60-100% dari setiap sampel biji kakao dari tiga lokasi penanaman di tiga kabupaten di Kalimantan Timur.

Mutu mikrobiologis lainnya adalah jumlah total jamur yang mencapai angka 20 ribu – 7,2 juta koloni dalam setiap gram sampel. Artinya, tingkat pencemaran biji kakao asal Kalimantan Timur sangat tinggi, sehingga dapat dipastikan menurunkan kualitas mutu biji kakao, dan secara otomatis mengurangi harga jual di pasar.

Beberapa tahun mendatang, persyaratan mutu perdagangan biji kakao diperkirakan akan semakin ketat. Sebagai ilustrasi, dalam pertemuan *Roundtable on a Sustainable World Cocoa Economy*, negara-negara maju, telah membuat sebuah standar kualitas kakao kering fermentasi yang dapat diterima. Salah satu standar yang diterapkan adalah bersertifikasi HACCP (Yasa, 2004).

Berkaitan dengan hal tersebut, penelitian dan penerapan *Good Farming Practises* pada proses pengolahan biji kakao sejak proses pematangan buah, pengupasan buah, fermentasi, dan pengeringan di tingkat petani harus diterapkan. Dengan demikian, kasus-kasus seperti *automatic detention*, maupun penolakan ekspor kakao kering fermentasi asal Indonesia tidak lagi terjadi.

ICCO. 2007. Annual Report. In. The International Cocoa Organization, London, UK.

Rahmadi, A., Fleet, G. (2008) The occurrence of mycotoxigenic fungi in cocoa beans from Indonesia, Solomon Islands and Queensland, Australia. Master Thesis. The University of New South Wales, AUSTRALIA.

Yasa, I. W. 2004. Indonesian cocoa beans: current situation. Retrieved 7 November, 2007, from <http://www.icco.org/pdf/Farmers/8.%20Mr.%20I.%20Wayan%20Yasa.pdf>.