

**UJI KUALITAS COKLAT (*Theobroma cacao* L.) COBAR YANG
DIHASILKAN KELOMPOK TANI
DESA KOTA WUJI BARAT**

SKRIPSI



**YOHANES NELSON KAPA
2015 610 459**

**PROGRAM STUDY AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS FLORES
ENDE
2021**

PEROLEHAN GELAR


Judul Skripsi : Uji Kualitas Coklat (*Theobroma cacao* L.) Cobar Yang
Dihasilkan Kelompok Tani Desa Kota Wuji Barat
Nama : Yohanes Nelson Kapa
Nim : 2015 610 459
Program Studi : Agroteknologi

Skripsi Ini Merupakan Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Strata Satu (S1) Pada Progran Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian
Universitas Flores

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Flores




Dr. Sri Wahyuni, S.P., M.Si
NIPY : 1980 2006 730

Ketua Program Studi Agroteknologi

Fakultas Pertanian

Universitas Flores



Ana Saga, S.P., M.P
NIPY : 1980 2006 2014 615

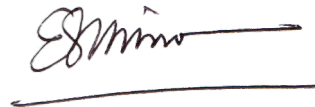
LEMBARAN PERSETUJUAN

Skripsi Ini Telah Diuji dan Disetujui

Pada Tanggal Agustus 2021

Mengetahui

Pembimbing I



Emilia S. Wangge S.P.,MP
NIPY : 1980 2004 249

Pembimbing II



Kristono Y. Fowo, S.P.,M.P
NIPY : 1980 2013 614



Mengesahkan

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Flores



Dr. Sri Wahyuni, S.P.,M.Si
NIPY : 1980 2006 730

Ketua Program Studi Agroteknologi
Fakultas Pertanian
Universitas Flores



Agusnus J. Ma Saga, S.P.,M.P
NIPY : 1980 2014 615

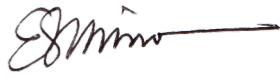
LEMBARAN PENGESAHAN

Skripsi Ini Telah Diuji dan Disetujui

Pada Tanggal ,, Agustus 2021

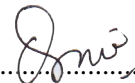
Dewan Penguji Skripsi

Ketua : Emilia S. Wangge S.P.,MP

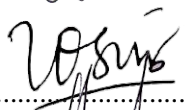

.....
.....

Anggota :

1. Kristono Y. Fowo, S.P.,M.P


.....

2. Josina I. B. Hutubessy, S.P.,M.Si


.....

3. Agustinus J. P. Ana Saga, S.P.,M.P


.....

4. Maria Tensiana Tima, S.Si.,M.Pd


.....

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Flores



Dr. Sri Wahyuni, S.P.,M.Si
NIPY : 1980 2006 730

Ketua Program Studi Agroteknologi

Fakultas Pertanian

Universitas Flores



Agustinus J. P. Ana Saga, S.P.,M.P
NIPY : 1982 2014 615

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yohanes Nelson Kapa
Nim : 2015 610 459
Program Studi : Agroteknologi
Judul Skripsi : Uji Kualitas Coklat (*Theobroma cacao* L.)
Cobar Yang Dihasilkan Kelompok Tani Desa
Kota Wuji Barat

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini bebas plagiat. Apabila kemudian hari terbukti bahwa skripsi ini merupakan hasil plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Ende, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Yohanes Nelson Kapa

RIWAYAT HIDUP

Yohanes Nelson Kapa, merupakan anak ke-2 dari lima bersaudara pasangan Bapak Yosep Kusi dan Ursula Maria Go. Pendidikan yang pernah ditempuh hingga saat ini adalah Pendidikan Dasar SDK Wolotopo 2, Kecamatan Ndonga, Kabupaten Ende lulus tahun 2009, Pendidikan Menengah Pertama di SMPK St. Aloysius Wolotopo, Kecamatan Ndonga, Kabupaten Ende lulus tahun 2012, Pendidikan Menengah Atas di SMKN Negeri II Ende, Kecamatan Ndonga, Kabupaten Ende lulus tahun 2014, dan terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Flores Tahun 2015.

Pada bulan Juli 2018 melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Ekoae, Kecamatan Wewaria, Kabupaten Ende, pada bulan Januari 2019 melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di kebun Percobaan Fakultas Pertanian Universitas Flores Ende, dan pada bulan Februari 2021 sampai bulan Mei melaksanakan Penelitian di Kebun Percobaan Fakultas Pertanian Universitas Flores, Desa Lokoboko, Kecamatan Ndonga, Kabupaten Ende.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala Berkat dan perlindungan-nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Uji Kualitas Coklat (*Theobroma cacao* L.) Cobar Yang Dihasilkan Kelompok Tani Desa Kota Wuji Barat”** Skripsi ini merupakan syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Strata Satu (S1) pada program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Flores. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhotmat Bapak/Ibu :

1. Dr.Sri Wahyuni, S.P.,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Flores
2. Agustinus J. P. Ana Saga, S.P.,M.P selaku Ketua Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Flores.
3. Emilia S. Wangge S.P.,MP sebagai prmbimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberi masukan demi penyempurnaan skripsi.
4. Kristono Y. Fowo, S.P.,M.Psebagai pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberi masukan demi penyempurnaan skripsi.
5. Orang Tua tercinta yang telah memberikan dukungan dan semangat serta selalu mendoakan keberhasilan penulis, dan juga keluarga, serta teman-teman yang memberikan dukungan kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi ini.

Akhir kata penulis mengharakan saran dan kritik yang berguna untuk memyempurnakan skripsi ini.

Ende, Agustus 2021

Penulis

**UJI KUALITAS COKLAT (*Theobroma cacao* L.) COBAR YANG
DIHASILKAN KELOMPOK TANI
DESA KOTA WUJI BARAT**

YOHANES NELSON KAPA

ABSRRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan Karbohidrat, kandungan Protein, kandungan Lemak pada coklat Kobar.

Penelitian ini dilaksanakan di desa Kotawuji Barat Kecamatan Keo Tengah Kabupaten Nagekeo. Waktu penelitian dilakukan pada bulan April sampai Juni 2021 dan di analisis di laboratorium undana kupang.

Hasil analisis Kandungan Kandungan Karbohidrat pada coklat Kobar sebesar 23,9 %, Kandungan Protein pada coklat Kobar 7.23 % dan Kandungan Lemak 5.22 %.Komposisi kimia pada produk olahan coklat dipengaruhi oleh mutu biji kakao yang digunakan dan proses pengolahannya.

Kata kunci: Kandungan Karbohidrat sebesar Protein Lemak, coklat Kobar

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| PEROLEHAN GELAR | ii |
| LEMBARAN PERSETUJUAN | iii |
| LEMBARAN PENGESAHAN | iv |
| SURAT PERYATAAN BEBES PLAGIAT | v |
| RIWAYAT HIDUP | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| ABSRAK | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kakao (<i>Theobroma cacao</i>) | 5 |
| 2.2. Standar Mutu dan Karakteristik Fisik Kakao | 8 |
| 2.3. Tahapan Pengolahan Biji Kakao | 12 |
| 2.3.1 Pengolahan Primer Biji Kakao | 12 |
| 2.3.2 Pengolahan Biji Kakao Sekunder | 19 |
| 2.4. Komposisi Kimia Coklat | 22 |
| 2.5. Kerangka Pikir | 29 |

BAB III. METODE PENELITIAN

| | |
|---------------------------------------|----|
| 3.1.Tempat dan Waktu | 30 |
| 3.2.Bahan dan alat | 30 |
| 3.3.Pelaksanaan Penelitian | 30 |
| 3.3.1 Proses pembuatan coklat | 30 |
| 3.3.2. Analisis Komposisi Kimia | 32 |
| 3.4. Analisa Data | 36 |

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|--------------------------|----|
| 4.1. Hasil | 37 |
| 4.2. Pembahasan | 37 |
| 4.2.1. Lemak | 37 |
| 4.2.2. Protein | 40 |
| 4.2.3. Karbohidrat | 42 |

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|-----------------------|----|
| 5.1. Kesimpulan | 43 |
| 5.2. Saran | 43 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN