

Optimasi proses sangrai biji kakao pada alat vibro-fluidized roaster

M. Jusuf Djafar, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20512699&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK: Optimasi proses penyangraian biji kakao (*Theobroma cacao* L.) menggunakan alat sangrai getar terfluidisasi, menggunakan rancangan percobaan response surface method dengan central composite dua faktor (terhadap 13 variabel sampel) telah digunakan untuk mendapatkan pengaruh frekuensi getaran dan jarak bidang pemanas sinar infra merah terhadap kualitas dan kadar air produk biji kakao non-fermentasi yang disangrai. Bahan yang digunakan merupakan biji kakao non-fermentasi yang diperoleh dari Gabungan Kelompok Tani Kakao di Blitar, sementara itu alat yang digunakan berupa alat sangrai getar terfluidisasi (vibro-fluidized roaster) dilengkapi pemanas sinar infra merah. Nilai optimum penyangraian diperlihatkan oleh frekuensi getar sebesar 40 Hz dan jarak letak pelat tempat biji kakao dari pemanas adalah 10 cm, dengan kadar air biji kakao sebesar 1,7-2%, dan lama waktu penyangraian 6 menit. Produk biji kakao yang dihasilkan dari proses penyangraian menggunakan alat Vibro-Fluidized Roaster memiliki kandungan anti oksidan sebesar 32,297 %.