

## ABSTRAK

Kakao (*Theobroma Cacao, l.*) merupakan salah satu komoditas tanaman yang menjanjikan di Indonesia saat ini. Dalam proses pengolahan cokelat, selain produksi kakao massal sebagai bahan baku pengolahan cokelat, juga dihasilkan limbah berupa kulit biji kakao. Limbah kulit biji kakao dapat menjadi nilai tambah dengan dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk pangan. Namun, terlebih dahulu perlu dilakukan pengujian keamanan pangan mengenai cemaran pestisida pada kulit biji kakao. Pada riset ini, dilakukan penelitian mengenai tingkat pencemaran pestisida kulit biji kakao (segar dan kering) hasil pengolahan (pra panen, panen, dan pasca panen) dari beberapa perkebunan. Pada penelitian ini, dihasilkan bahwa pada kulit biji kakao segar seluruhnya tidak terdeteksi adanya cemaran pestisida, hal itu diyakini karena pada masa pra panen buah kakao masih dilindungi oleh kulit buah kakao. Pada kulit biji kakao kering dihasilkan beberapa perkebunan tidak terdeteksi adanya cemaran pestisida pada kulit biji kakaonya, namun sebagian besar juga terdapat cemaran pestisida. Hal itu diyakini oleh beberapa perbedaan penanganan atau pengolahan yang dilakukan pada kakao utamanya pada proses penggunaan pestisida, fermentasi, dan pencucian. Dapat disimpulkan pada penelitian ini bahwa terdapat beberapa perbedaan penanganan baik dari pra panen, panen, maupun pasca panen yang dapat memengaruhi tingkat pencemaran pestisida kulit biji kakao dari beberapa perkebunan.

**Kata Kunci :** Kakao, Keamanan Pangan, Kulit Biji Kakao, Pengolahan, Pestisida

## ABSTRACT

*Cocoa (Theobroma Cacao, l.) is one of the promising crop commodities in Indonesia today. In the chocolate processing process, in addition to the production of bulk cocoa as raw material for chocolate processing, waste is also produced in the form of cocoa bean skins. Cocoa bean skin waste can be added value by being utilized to be processed into food products. However, it is necessary to first conduct food safety testing regarding pesticide contamination on cocoa bean skins. In this research, the level of pesticide contamination of cocoa bean shells (fresh and dry) from pre-harvest, harvest, and post-harvest processing from several plantations was investigated. In this study, it was found that there was no pesticide contamination on fresh cocoa bean shells, which is believed to be due to the fact that during the pre-harvest period the cocoa fruit is still protected by the cocoa fruit shell. On the dried cocoa bean shells, some plantations did not detect any pesticide contamination on the cocoa bean shells, but most of them also contained pesticide contamination. This is believed to be due to some differences in handling or processing done on cocoa mainly in the process of using pesticides, fermentation, and washing. It can be concluded in this study that there are some differences in handling both from pre-harvest, harvest, and post-harvest that can affect the level of pesticide contamination of cocoa bean skins from several plantations.*

**Keywords :** *Cacao, Food Safety, Cacao Bean Sheels, Processing, Pesticide*