

The moisture content increase of dried cocoa beans during storage at room temperature

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20439643&lokasi=lokal>

Abstrak

Kadar air biji kakao kering dan kelembaban udara tempat penyimpanan merupakan faktor yang penting dalam penyimpanan bahan pertanian. Masalah teknis yang dihadapi dalam penyimpanan biji kakao kering adalah menjaga kelembaban udara dalam ruang penyimpanan sehingga organisme dan hama tidak merusak biji kakao. Kondisi udara di daerah tropika yang lembab menyebabkan komoditas kakao mudah mengalami kerusakan saat disimpan. Makalah ini mengulas kadar air biji kakao kering hasil perkebunan rakyat, persyaratan penyimpanan biji kakao kering, isothermis sorpsi lembab (ISL) dan berbagai cara penyimpanan biji kakao kering.