



Seduhan bubuk coklat dianggap sebagai minuman istimewa karena rasanya yang khas serta dapat memberikan kesegaran kepada tubuh peminumnya, disebabkan adanya senyawa alkaloid yang dikandung, yaitu theobromin dan kafein.

Pengurangan lemak karena pengempaan akan menyebabkan warna bubuk coklat yang diolah secara "natural" menjadi pucat, sehingga kenampakannya kurang menarik. Dalam penelitian ini dicoba untuk mempercoklat warna bubuk coklat "natural" yang dihasilkan dengan menambahkan bubuk sorgum (*Sorghum vulgare*) rendang pada saat pengolahan berlangsung, banyaknya bubuk sorgum rendang yang ditambahkan sebanyak 5 %, 10 %, 15 %, 20 % dan 25 persen, sebagai kontrol digunakan bubuk coklat yang tidak dicampur dengan bubuk sorgum rendang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak bubuk sorgum rendang yang ditambahkan akan menyebabkan warna bubuk coklat dan warna seduhannya menjadi lebih coklat, sedangkan aroma seduhan dan rasa seduhan akan semakin tidak khas coklat. Warna bubuk coklat dan warna seduhannya mulai berwarna lebih coklat pada penambahan bubuk sorgum rendang sebanyak 15 persen, namun aroma seduhan dan rasa seduhan sudah berubah (tidak khas coklat lagi), walaupun demikian sifat kimianya masih termasuk dalam persyaratan Standar Industri Indonesia, terbatas dalam hal ; kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar serat kasar.