



RINGKASAN

Seduhan bubuk coklat dianggap sebagai minuman istimewa karena rasanya yang khas serta dapat memberikan daya rangsang kepada tubuh peminumnya.

Bubuk coklat yang dibuat dari buah coklat hasil perkebunan rakyat mempunyai kualitas yang kurang baik, disebabkan karena buah coklat yang diperoleh merupakan campuran buah belum masak, buah masak dan buah lewat masak dengan proporsi paling besar pada buah belum masak, serta tahap-tahap pengolahan coklat biji yang dilakukan belum sempurna. Salah satu usaha untuk memperbaiki kualitas coklat bubuk dari coklat biji perkebunan rakyat adalah dengan memperbaiki tahap fermentasinya, yaitu dengan mencari lama fermentasi yang optimal untuk buah coklat campuran seperti yang diperoleh pada perkebunan rakyat, sebab dengan adanya fermentasi akan terjadi perubahan-perubahan pada kotiledon yang mengarah pada perbaikan warna, rasa dan aroma. Semakin lama fermentasi sampai batas waktu tertentu akan dihasilkan coklat biji dengan kualitas yang semakin baik, sehingga coklat bubuk yang diperoleh akan mempunyai warna lebih baik, aroma yang khas, tidak terlalu sepat dan tidak terlalu pahit, disebabkan senyawa polifenol telah banyak terdifusi keluar, sehingga pada tahap pengeringan akan terurai sempurna oleh aktivitas enzim polifenol oksidase dan oksigen, yang menyebabkan rasa sepat berkurang dan terbentuk warna coklat yang lebih baik. Protein dan gula telah terurai menghasilkan prekursor flavor dan aroma, serta theobromin penyebab rasa pahit telah berkurang melalui penetasan.

Pada penelitian ini dilakukan fermentasi pada buah coklat campuran dengan komposisi 4 bagian buah belum masak, 3 bagian buah masak serta 1 bagian buah lewat masak, dengan variasi fermentasi 0, 12, 24, 36, 48, 60, 72, 84, 96, 108, 120, 132, 144 jam, menggunakan keranjang bambu berukuran 25 x 25 x 25 cm yang di dalamnya dilapisi daun pisang.

Dari hasil penelitian ternyata lama fermentasi 84 jam dengan komposisi buah seperti tersebut di atas akan menghasilkan coklat bubuk dengan warna, aroma dan rasa mendekati coklat bubuk standar.