



Telah dilakukan penelitian untuk mempelajari pemanfaatan kulit biji kakao menjadi flavoring coklat

Kulit biji (200 g) yang lolos ayakan 30 mesh diekstrak dengan 1 liter pelarut selama 1 jam pada suhu didih pelarutnya. Ada 4 macam pelarut yang digunakan yaitu air, alkohol, aseton dan metanol. Setelah ekstraksi, dilakukan penyaringan dengan kain saring. Bahan-bahan yang lolos kain saring tersebut dipekatkan dengan vakum evaporator sampai kandungan total solidnya mencapai sekitar 25 %. Bahan pekat yang diperoleh dikeringkan dengan spray dryer. Analisis yang dilakukan adalah kadar air, abu, lemak, dispersibilitas dan diuji rasa dan aroma coklatnya dengan menggunakan panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa flavoring coklat yang dibuat dari kulit biji kakao mempunyai sifat-sifat yang tidak berbeda dengan coklat bubuk. Dan pelarut yang paling baik untuk mengekstraknya adalah air. Banyaknya flavoring yang dihasilkan adalah 4,39 % (pelarut air), 1,59 % (pelarut alkohol) dan 1,24 % (pelarut aseton).

