

ABSTRAK

PENGARUH JUMLAH PELARUT ETANOL DAN SUHU FRAKSINASI TERHADAP KARAKTERISTIK LEMAK KAKAO HASIL EKSTRAKSI NON ALKALIZED COCOA POWDER

Oleh

CAROLINA MARIA SUSANTI

Kakao dan produk-produk turunannya merupakan salah satu komoditas ekspor yang dapat memberikan kontribusi untuk peningkatan devisa negara. Ekstraksi *non alkalized cocoa powder* pada skala industri menghasilkan produk utama berupa ekstrak kakao murni dan produk samping berupa lemak kakao. Hasil samping industri berupa lemak kakao belum dimanfaatkan lebih lanjut, baik sebagai bahan baku industri pangan maupun non pangan. Untuk mengetahui manfaat lemak kakao hasil samping ekstraksi ini perlu terlebih dahulu diketahui karakteristiknya. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh karakteristik lemak kakao hasil samping ekstraksi *non alkalized cocoa powder* terbaik pada penambahan jumlah pelarut dan suhu fraksinasi yang berbeda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor dan tiga kali pengulangan. Faktor pertama berupa penambahan pelarut etanol sebanyak 450 ml, 600 ml, dan 750 ml, faktor kedua adalah perlakuan suhu fraksinasi sebesar 15 °C, 18 °C, dan 21 °C. Data hasil percobaan dianalisis dengan

uji Barlett untuk homogenitas. Kemudian data dianalisis dengan uji Tuckey, kemudian dianalisis dengan ANOVA untuk melihat perbedaan perlakuan. Data dianalisis lebih lanjut dengan Beda Nyata Terkecil pada taraf 5% untuk mendapatkan perlakuan terbaik.

Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan jumlah pelarut etanol sebanyak 750 ml dan suhu fraksinasi 15°C dengan rendemen fraksi lemak sebanyak 35,0382%, kadar lemak sebesar 86,742%, aroma mendekati khas coklat, dan komposisi asam lemak tak jenuh sebesar 49,71% dari total asam lemak.

Kata kunci : lemak kakao, pelarut etanol, suhu fraksinasi