

ABSTRAK

Febri Yuliani : Pengembangan Produk Minuman Berbahan Kulit Buah Kakao “LITAO” sebagai Produk Minuman Antioksidan Praktis dan Ekonomis

Provinsi Sumatera Barat ialah provinsi yang menempati urutan ke-4 areal perkebunan kakao terluas di Indonesia dengan luas perkebunan sekitar 157,7 ribu hektar. Dalam cangkupan internasional, Indonesia menjadi negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia dengan jumlah produksi kakao sebanyak 593,832 ton. Dengan luasnya areal perkebunan kakao ini, maka buah kakao yang dihasilkan juga cukup berlimpah. Umumnya yang diambil dari buah kakao ialah bijinya sedangkan kulit buah kakao hanya menjadi limbah hasil pengolahan buah kakao. Limbah kulit buah kakao ini jika dibiarkan saja dapat menyebabkan masalah lingkungan, bau menyengat, dan penyebaran penyakit Kulit buah kakao ini memiliki persentase terbesar dari keseluruhan massa buah kakao segar yakni sekitar 67%. Kulit buah kakao kaya akan protein, serat, dan komponen bioaktif. Komponen bioaktif tersebut diantaranya senyawa polifenol seperti flavonoid yang dapat bermanfaat sebagai antioksidan. Antioksidan sendiri ialah suatu senyawa atau molekul yang dapat mencegah proses oksidasi yang disebabkan oleh radikal bebas. Radikal bebas ini ialah molekul mampu merusak struktur sel, sehingga bila tidak dihentikan akan menimbulkan berbagai penyakit degeneratif seperti kanker, jantung, penuaan dini dan berbagai penyakit lainnya. Kulit buah kakao sangat berpotensi dan dapat dimanfaatkan sebagai penangkal radikal bebas. Dalam hal ini kulit buah kakao yang diperoleh dari daerah Sumatera Barat dikeringkan kemudian dihaluskan dan ditambahkan bahan tambahan lainnya lalu dikemas menjadi produk minuman dengan nama LITAO. LITAO memiliki 3 varian rasa yaitu original, *chocolate taste*, dan *strong taste* serta memiliki BEP sachet 352 buah dan combo 38 buah. HPP (perhitungan per 25 gram) adalah Rp. 2.346 dan didapatkan R/C sebesar 1,3.

Kata Kunci : Produk minuman, kulit buah kakao, antioksidan, LITAO.