

Pulpa Kakao, Tak Hanya Sekedar Limbah

Oleh Elsera Tarigan
Minggu, 03 Juli 2016 02:46

Pulpa sangat diperlukan dalam proses fermentasi biji kakao, tetapi keberadaannya yang terlalu berlebihan cenderung dapat menghambat proses fermentasi itu sendiri. Di samping itu, senyawa asam asetat yang dihasilkan secara berlebih sudah terbukti dapat menghambat pembentukan citarasa coklat.



Pulpa Kakao, Tak Hanya Sekedar Limbah

Oleh Elsera Tarigan
Minggu, 03 Juli 2016 02:46

Lendir pulpa kakao diketahui mengandung berbagai senyawa nutrisi. Di antaranya gula, dengan kandungan yang cukup tinggi sehingga dapat diolah menjadi berbagai produk seperti minuman jus pulpa/soft drink, nata de kakao, selai, jeli, pektin, minuman anggur, etanol, asam asetat, herbisida dan aktivator pengompos.



Dalam rangka mewujudkan industri yang berwawasan lingkungan dan menciptakan lapangan pekerjaan serta memberi nilai tambah pada pendapatan petani kakao, maka sudah selayaknya limbah pulpa maupun pulpa yang khusus dipisahkan sebagian dengan alat depulper dapat dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. (Elsera)

Pulpa Kakao, Tak Hanya Sekedar Limbah

Oleh Elsera Tarigan
Minggu, 03 Juli 2016 02:46
