



# MENINGKATKAN NILAI TAMBAH LIMBAH KULIT KAKAO





- Limbah kulit dari proses pengolahan biji kakao mencapai 73,7%
- Limbah kulit kakao dapat diolah menjadi pakan ternak dengan pola integrasi kakao ternak







# Proses Pengolahan Kulit Kakao

## 1. Pencincangan

- Lakukan secara manual dengan pisau atau golok, dan mesin pencincang untuk memperkecil ukuran kulit buah kakao
- Hasil berbentuk serpihan-serpihan berukuran 2–5 cm.





## 2. Fermentasi

- Kulit buah kakao dihamparkan setebal 5–10 cm pada permukaan wadah/tempat fermentasi
- Kemudian disiram dengan larutan *Aspergillus niger* secara merata
- Taburkan lagi bahan setebal 5–10 cm dan ulangi beberapa kali sampai bahan habis dan siram dengan larutan *A. niger*
- Tutup tumpukan kulit buah kakao dengan goni, kain atau plastik yang bersih secara rapat dan dibiarkan hingga 4–5 hari.







### 3. Pengeringan

- Dijemur di bawah sinar matahari atau alat pengering selama 2–3 hari
- Bila cuaca mendung dan hujan, gunakan alat *dryer* pada suhu  $\pm 60^{\circ}\text{C}$  selama 4–5 jam
- Kulit buah kakao olahan yang telah kering ditandai dengan tekstur yang keras dengan warna yang kehitam-hitaman





## 4. Penggilingan

- Gunakan alat mesin penggiling
- Hasil penggilingan bertekstur lembut seperti tepung untuk memudahkan penyimpanan, pengangkutan dan pencampuran pada saat diberikan untuk ternak.



## 5. Pengemasan

- Kemas dengan wadah plastik atau goni, dan diikat atau dijahit untuk mencegah masuknya serangga atau mikroorganisme perusak
- Simpan ditempat yang kering dan teduh

